MANUAL USUARIO MINEX 11/9/06 17:27 P gina 1

Zumex®

MANUAL DE USUARIO • USER´S MANUAL
MANUEL DE L´UTILISATEUR • BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUALE D´USO

HORECA & FOOD

Refs.: Minex

ESPAÑOL, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ITALIANO

Zumex

ZUMEX MÁQUINAS Y ELEMENTOS, S.A.
Políg. Ind. Moncada II · C/ La Closa · 16
46113 · Moncada · Valencia · España
Tel.: +34 961301251
Fax: +34 961301255
www.zumex.com
zumex@zumex.com

235.6064.100 Octubre 2006

Zumex
MANUAL DE USUARIO

ES ESPAÑOL

ÍNDICE GENERAL

1. INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE..... 4
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS..... 5
3. GARANTÍA..... 6
4. INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN..... 7
4.1 PREPARACIÓN..... 7
4.2 FUNCIONAMIENTO..... 8
4.3 LIMPIEZA..... 11
5. PLANOS DE DESPIECE Y LISTA PIEZAS DE REPUESTO..... 13
6. DETECCIÓN DE AVERÍAS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD..... 14
7. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD..... 15

ANEXO:
ESQUEMA ELÉCTRICO..... 72

Zumex se reserva el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en este manual.

Fig. 1
Abb. 1

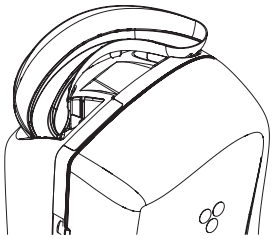


Fig. 2
Abb. 2

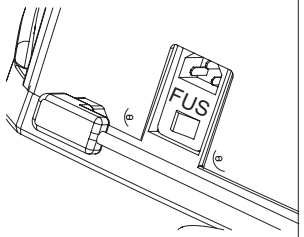


Fig. 3
Abb. 3

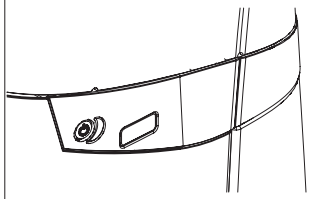


Fig. 4
Abb. 4

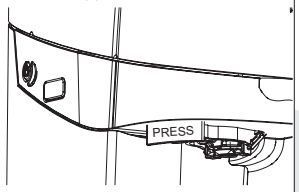


Fig. 5
Abb. 5

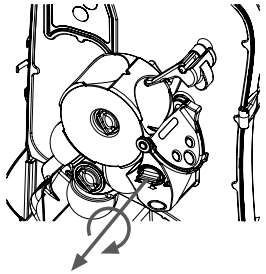


Fig. 6
Abb. 6

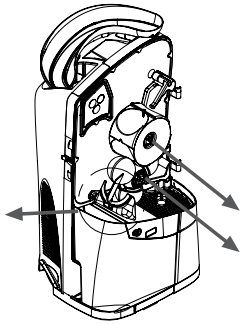


Fig. 7
Abb. 7

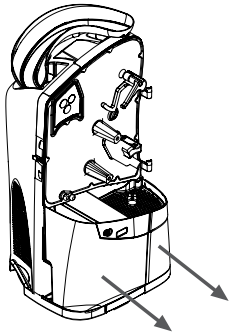


Fig. 8
Abb. 8

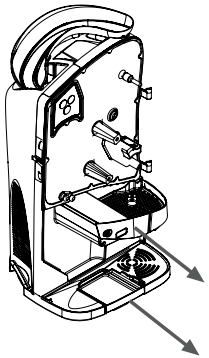


Fig. 9
Abb. 9

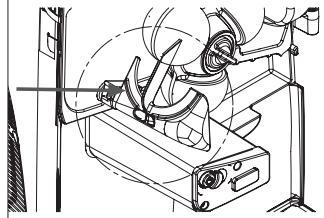


Fig. 10
Abb. 10

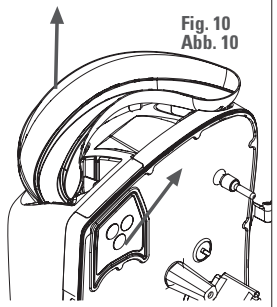


Fig. 11
Abb. 11

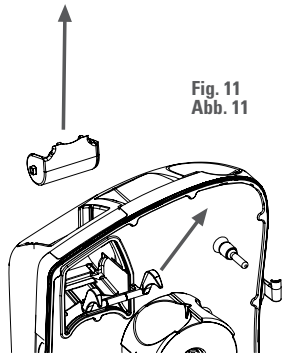
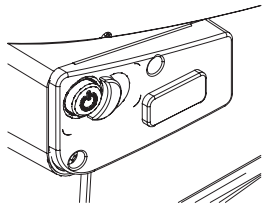


Fig. 12
Abb. 12



1. INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE

El presente manual hace referencia al siguiente modelo de la línea Horeca&Food de Zumex:

Minex

• Los datos específicos de su exprimidora Zumex (tensión, frecuencia y otros datos de interés), se encuentran en la **Etiqueta de Identificación** que encontrará tanto en la portada de este manual como en la propia máquina.

• Recuerde que para cualquier consulta técnica, **debe ponerse en contacto con su Distribuidor habitual / Servicio de Asistencia Técnica Oficial, mencionando siempre el Número de Serie de la Etiqueta de Identificación de la máquina.**

• Antes de proceder a la limpieza de la máquina o realizar cualquier mantenimiento desconecte siempre la máquina, accionando el interruptor general situado en la parte trasera o desenchufando de la red.

• Zumex adopta las medidas necesarias para que las máquinas puestas en el mercado sean recogidas de manera selectiva y tengan una correcta gestión ambiental. Por favor póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Zumex para desechar correctamente estas máquinas.

• Si tienen cualquier sugerencia o comentario para mejorar nuestras máquinas o red de servicio, le agradeceríamos que contactase directamente con el Departamento de Marketing de Zumex en la siguiente dirección:

ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS, SA
Pgno. Inds. Moncada II. c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tfno.: + 34 961 301 251
Fax: + 34 961 301 255
E-mail: marketing @zumex.com

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ES

MODELO	MINEX
Naranjas por minuto	13
Dimensiones (cm)	36x36,5x72
Peso neto (kg)	21,5
Potencia	44W
Alimentación eléctrica	Multitensión 100-240V, 50-60Hz
Protección	IPX2
Nivel presión acústica	Inferior a 70 dB (A)
Seguridad	Detectores de seguridad y protecciones electrónicas
Tamaño máximo fruta	80 mm (recomendable entre 65 y 78 mm)

3. GARANTÍA

• **ALCANCE DE LA GARANTÍA:** Esta máquina está garantizada por un periodo de dos años contra toda reclamación por fallos de materiales o de construcción que perjudiquen su buen funcionamiento, siempre que no haya manipulación en su interior o en sus mecanismos. Se excluyen de la presente garantía los conceptos detallados a continuación.

• **EXCLUSIONES:** Mano de obra, desplazamiento, transporte, piezas deterioradas por desgaste natural a consecuencia del uso, así como daños que sean resultado de un mal uso o de su incorrecta instalación, y averías producidas por causas de fuerza mayor.

• La manipulación en la Etiqueta de Identificación de la máquina anula la presente Garantía. Asimismo, dado que sólo el personal de Servicio de Asistencia Técnica Oficial, está cualificado para manipular esta máquina, esta garantía quedaría sin efecto en el caso de que otras personas la manipularan.

• **Para dirigirse a nuestro Servicio Técnico, será indispensable mencionar el Nº DE SERIE de la Etiqueta de Identificación.**

4. INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

4.1 PREPARACIÓN

Para comenzar a exprimir deberá seguir los siguientes pasos:

1º - Desembale su exprimidora y colóquela sobre una superficie lo más horizontal posible.

2º - Asegúrese de que la tensión de la red esté dentro de los márgenes indicados en la etiqueta de identificación de la máquina que encontrará tanto en la portada de este manual como en la propia máquina.

3º - Coloque la rampa alimentador en la máquina tal y como se indica en la Fig. 1 *(en el desplegable)*.

4º - Conecte el cable suministrado a la máquina y a un enchufe normalizado provisto de toma de tierra, Fig. 2 (*en el desplegable*).

5º - Cierre la cubierta, asegúrese de que la cubeta de zumo y la cubeta cortezas están bien colocadas en su sitio, de lo contrario los detectores de seguridad de la máquina harán que esta no se ponga en marcha.

RECUERDE:

Utilice fruta que no exceda
de 80 mm de diámetro
(aconsejado entre 65 y 78 mm)

4.2 FUNCIONAMIENTO

Una vez conectado el cable de alimentación a la toma correspondiente:

1. Accione el interruptor colocado en la trasera de la máquina (Fig. 2), la unidad estará lista para funcionar.

El funcionamiento de la máquina es el siguiente, las naranjas colocadas en la rampa, son introducidas automáticamente al sistema de exprimido, donde son partidas por la mitad para poder ser exprimidas en los tambores, a continuación el zumo se deposita en la cubeta o jarra de zumo y las cortezas en la cubeta de cortezas.

2. Alimente la rampa con el número de naranjas que quiera exprimir.

3. Accione el pulsador ON/OFF que se encuentra en la parte delantera de la máquina (Fig. 3), la unidad iniciará el proceso de exprimido alimentando de forma automática el sistema. Este proceso puede ser interrumpido en cualquier momento volviendo a accionar dicho pulsador. La máquina también parará de forma automática en el momento detecte ausencia de naranjas, transcurridos unos segundos.

ATENCIÓN

Su máquina puede trabajar con vaso o con jarra.

Si trabaja con jarra:

* Al exprimir, el zumo irá a parar al interior de la jarra.

* La capacidad de la jarra y la capacidad de la cubeta de cortezas son limitadas, y equivalen a dos cargas completas del alimentador aproximadamente.

* La capacidad de la jarra es de 0.75 litros.

Si trabaja con vaso:

* Al exprimir, el zumo se almacenará en la cubeta zumo.

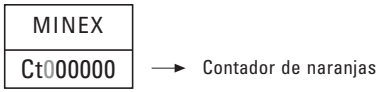
*La capacidad de la cubeta zumo es de 0,5 litros.

* Sirva el zumo colocando el vaso en la base debajo del grifo y accionando el pulsador "PRESS" (Fig. 4).

Modos de funcionamiento e información en pantalla

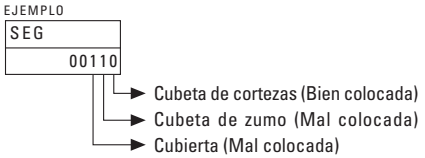
La máquina puede estar en los tres siguientes modos de funcionamiento, y dependiendo de en cuál se encuentre, la pantalla (display) de la máquina puede enseñar la siguiente información:

· **Modo de funcionamiento normal**: La máquina está funcionando o lista para funcionar. En la pantalla aparecerá lo siguiente:



· **Modo de paro de seguridad**: La máquina se ha parado automáticamente o no se pone en marcha debido a que falta alguno de los 3 elementos que afectan a la seguridad de funcionamiento (Cubierta, cubeta de zumo o cubeta de cortezas) o bien están mal colocados.

De los 5 dígitos que aparecen en la 2ª línea, los 3 últimos proporcionan información del estado de cada uno de los citados elementos. Estos dígitos podrán tener valor "0" ó "1"; El valor "0" indica que el elemento en cuestión está correctamente colocado, siendo "1" cuando falta o no está correctamente colocado.



NOTA: Los valores de los otros 2 dígitos primeros aportan una información adicional que puede ser útil para el servicio Post-venta de la máquina.

· **Modo de alarmas**: La máquina se ha parado automáticamente o no funciona debido a diversos motivos. Cuando esto ocurre, la pantalla informa de cuál es su origen a través de los códigos de alarma siguientes:

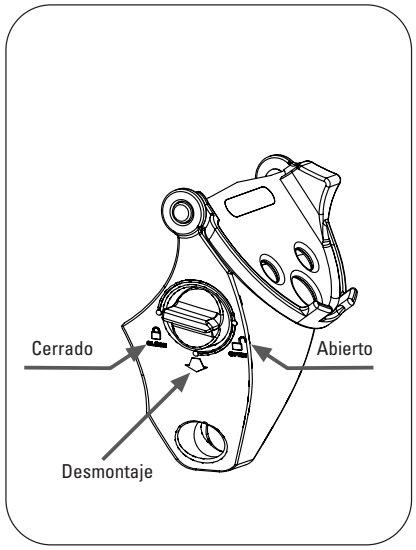
ALARM 01 → Baja tensión
ALARM 02 → Sobrecorriente
ALARM 03 → Atasco cuchilla volteador
ALARM 04 → Atasco alimentador

EJEMPLO

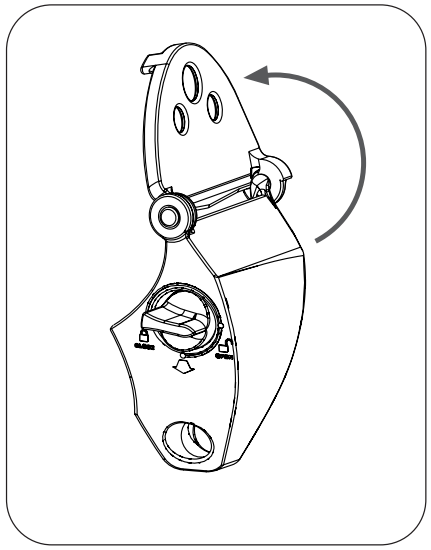
ALARM
02

→ Sobrecorriente

Para volver a poner operativa la máquina tras una parada de seguridad o por alarma, se deberá eliminar la causa que la ha provocado (retirar naranjas atascadas,...) y restituir los elementos de seguridad (cubierta, cubeta de zumo o cubeta de cortezas). Una vez realizado esto, accionando el pulsador ON/OFF, la máquina iniciará el ciclo de exprimido.



Posiciones del bloqueo cuchilla



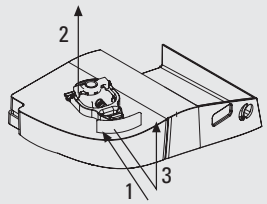
Desmontaje de la cuchilla volteadora

ES

4.3 LIMPIEZA

Para una correcta limpieza deberá seguir los siguientes pasos:

1- Estando la máquina parada, desconéctela de la red tirando de la clavija (no tire nunca del cable)
2- Desmonte la cubierta delantera.
3- Desmonte el conjunto soporte-cuchilla (fig. 5), para ello gire el selector en sentido horario, hasta la señal 🔓 (ver esquema en página anterior) y tire suavemente hacia usted. **¡Atención! Maneje esta pieza con mucho cuidado ya que se podría cortar. Las piezas soporte, cuchilla volteadora y bloqueo, deben desmontarse y montarse de la máquina siempre en conjunto.**
   Para un limpieza en profundidad deberá separarlas entre sí siguiendo estos pasos:
   - Una vez desmontado el conjunto de la máquina, gire el selector hasta la señal ▼ para sacar el bloqueo cuchilla.
   - Para desmontar la cuchilla volteadora, llévela a la posición vertical haciendo coincidir las muescas de la cuchilla y del soporte (ver esquema en página anterior). En esta posición podrá separarla fácilmente.
4- Saque de su soporte la cuña extractora de cortezas, desenrosque los volantes y desmonte tambores de exprimido (Fig. 6).
5- Desmonte la cubeta de cortezas y la jarra (Fig. 7).
6- Desmonte la cubeta de zumo y su filtro y, posteriormente, desmonte la bandeja de goteo (Fig. 8).
7- Desmonte el grifo de la cubeta de zumo siguiendo los movimientos numerados a continuación:



• Todas las piezas, **EXCEPTO LA CUBIERTA Y LA JUNTA-PISTÓN DEL GRIFO**, pueden introducirse en el lavavajillas para su lavado.

• La limpieza de la zona de exprimido y de la cubierta, deberá hacerla usando una bayeta suave empapada con agua y jabón apto para vajillas.

• Después, aclare con abundante agua limpia para que no queden restos de jabón.

• Una vez terminado el proceso de limpieza, deberá montar todos los elementos en orden inverso a su desmontaje. Asegúrese de que todas las piezas están correctamente ensambladas y sujetas.

• Cuando coloque la cuña extractora de cortezas (Fig.9), asegúrese de que encaje correctamente en sus soportes o pivotes y de que la pala de la cuña entre hasta el fondo en la ranura del tambor de exprimido macho.

• Para ensamblar el conjunto soporte cuchilla y colocarlo en la máquina:

- Monte la cuchilla volteadora sobre el soporte. Situela en vertical sobre el mismo haciendo coincidir las muescas y voltéela finalmente hacia abajo.
- Inserte el bloqueo cuchilla en la posición ▼ y hágalo girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición 🔓.
- Monte el conjunto soporte-cuchilla en la máquina y gire el selector en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición 🔒.

• No olvide limpiar periódicamente la zona de alimentación de fruta (Fig. 10), de lo contrario se podría formar una capa de cera difícil de quitar, para ello proceda del siguiente modo:

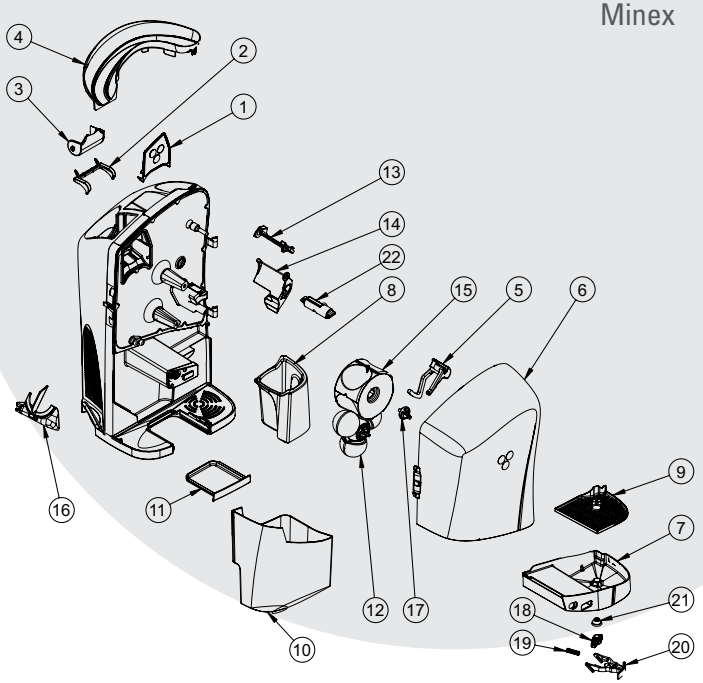
1- Desconecte la máquina de la red.
2- Desmonte la rampa tirando hacia arriba, ésta va simplemente encajada.
3- Desmonte la puerta de alimentación tirando en la dirección indicada (Fig. 10).
4- Si fuera necesario por estar muy sucio desmonte el contrapeso y el dosificador (Fig. 11).
5- Pásele un trapo humedecido en agua con jabón apto para vajillas a toda la cavidad dejada al descubierto y limpie asimismo las piezas desmontadas, aclarando con abundante agua para que no queden restos de jabón.
6-Monte las piezas en sentido contrario a como se han desmontado.

RECUERDE:

• No introducir la cubierta ni la junta pistón del grifo de la cubeta de zumo en el lavavajillas. Para su limpieza puede utilizar una bayeta suave empapada en agua y jabón apto para vajillas. En ningún caso deberá utilizar productos abrasivos ni ningún producto anti-cal.

5. PLANOS DE DESPIECE Y LISTA PIEZAS DE REPUESTO

Minex



Indice	Referencia	Descripción
1	33.1001.000	PUERTA ALIMENTADOR MX
2	33.1002.000	CONTRAPESO MX
3	33.1003.000	DOSIFICADOR MX
4	33.1004.000	RAMPA ALIMENTADOR MX
5	33.1005.100	RETENEDOR MX
6	33.1006.000	CUBIERTA MX
7	33.1007.000	CUBETA ZUMO MX
8	33.1008.000	JARRA MX VE (1)
	33.1037.000	JARRA MX PL (2)
	33.1038.000	JARRA MX NA (3)
9	33.1009.000	FILTRO CUBETA ZUMO MX
10	33.1010.000	CUBETA CORTEZAS MX VE (1)
	33.1035.000	CUBETA CORTEZAS MX PL (2)
	33.1036.000	CUBETA CORTEZAS MX NA (3)
11	33.1011.000	BANDEJA GOTEO MX
12	33.0031.000	TAMBOR MACHO
13	33.1040.000	CUCHILLA MX
14	33.1041.000	SOPORTE CUCHILLA VOLTEADORA MX
15	33.1015.000	TAMBOR HEMBRA MX
16	33.0002.000	CUÑA EXTRACTORA IZQUIERDA
17	33.0003.001	VOLANTE
18	33.1018.100	PISTON GRIFO MX
19	33.1019.000	MUELLE PULSADOR GRIFO MX
20	33.1020.100	PULSADOR GRIFO MX
21	33.1021.100	JUNTA GRIFO MX
22	33.1039.000	BLOQUEO CUCHILLA MX

(1) MINEX-VERDE
(2) MINEX-GRIS PLATA
(3) MINEX-NARANJA

6. DETECCIÓN DE AVERÍAS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD

AVERÍA	CAUSA POSIBLE	CORRECCIÓN
La máquina no funciona	Máquina desenchufada	Conéctela a la red
	No llega corriente al enchufe	Compruebe el enchufe
	Interruptor no accionado	Accione el interruptor
	Cubierta mal colocada	Asegúrese de su correcta colocación, información en pantalla SEG 00100
	Cubeta de zumo mal colocada	Asegúrese de su correcta colocación, información en pantalla SEG 00010
	Cubeta cortezas mal colocada	Asegúrese de su correcta colocación, información en pantalla SEG 00001
	Detectores de seguridad sucios	Limpie la tapa botonera (Fig.12)
	Fusible fundido	Sustituir fusible que se encuentra en la base de conexión (Fig.2)
	Detectores averiados	Avisar al Servicio Técnico
	Pulsador defectuoso	Avisar al Servicio Técnico
	Circuito defectuoso	Avisar al Servicio Técnico
La máquina se bloquea a menudo en el momento de exprimir	Tensión de red insuficiente (ALARMA 01)	Comprobar que la tensión se encuentre entre los márgenes indicados en el manual
	Circuito defectuoso	Avisar al Servicio Técnico
Los tambores pierden el sincronismo	Avería interna	Avisar al Servicio Técnico
El extractor se rompe	Extractor mal colocado	Colocarlo según manual
Se oye funcionar el motor pero no giran los tambores	Avería interna	Avisar al Servicio Técnico
La cuchilla volteador no voltea	Colocación incorrecta	Revisar si esta en su sitio
	Atasco de naranjas (ALARMA 03)	Eliminar atasco
	Avería interna	Avisar al Servicio Técnico
El grifo se obstruye	El zumo tiene semillas o exceso de pulpa	Desmontar y limpiar
Dosificador del alimentador no dosifica	Naranja bloqueada (ALARMA 04)	Eliminar bloqueo. Utilizar calibres correctos
	Avería interna	Avisar al Servicio Técnico

CONSEJOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cualquier acción para desbloquear la máquina debe realizarse desconectando la misma de la red.

Para evitar accidentes no manipule la máquina para hacerla funcionar sin los elementos de seguridad, principalmente la cubierta protectora.

Hay tres elementos que actúan sobre los detectores de seguridad: la cubierta, la cubeta de zumo y la cubeta de cortezas. El correcto funcionamiento de los detectores de seguridad debe ser testado periódicamente, para ello, estando la máquina en marcha, retire uno de estos elementos y compruebe que la máquina se para. Vuelva a colocarlo en su sitio y repita esta prueba con el resto de elementos. Si en alguna de las tres pruebas la máquina no se para, avise al Servicio Técnico.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o distribuidor oficial.

zümex®

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

Nosotros, ZUMEX Máquinas y Elementos, S.A.

con domicilio en
Polígono Industrial de Moncada II, C/ La Closa, 16 - 46113 Moncada - Valencia (España)

declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el modelo de
Máquinas Exprimidoras de Zumo

MINEX

es conforme a las siguientes normas armonizadas

EN 292-1	*Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 1: Terminología básica, metodología.*
EN 292-2	*Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 2: Principios y especificaciones técnicas.*
EN 60335-1	*Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 1: Requisitos generales.*
EN 60335-2-14	*Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2: Requisitos particulares para aparatos de cocina.*
EN 55014-1	*Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Parte 1: Emisión. Norma de familia de productos.*
EN 55014-2	*Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Parte 2: Inmunidad. Norma de familia de productos.*
EN 61000-3-2	*Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites – Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16A por fase.*
EN 61000-3-3	*Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites – Sección 3: Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16A.*
EN 1672-2	*Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene.*

siguiendo las disposiciones de las Directivas Europeas que se detallan a continuación

98/37/CE	*Aproximación de legislaciones de los Estados Miembros sobre máquinas.*
73/23/CE	*Aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.*
89/336/CE	*Aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros relativas a la compatibilidad electromagnética.*
93/43/CE	*Directiva relativa a la higiene de los productos alimenticios.*

Moncada, 07 Marzo 2005

ZUMEX, MÁQUINAS Y ELEMENTOS S.A.
Pgno. Inds Moncada II · c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tfno: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

J. Mengual

Zümex

USER´S MANUAL

EN ENGLISH

INDEX

1. GENERAL INFORMATION..... 18

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS..... 19

3. WARRANTY..... 20

4. INSTRUCTIONS FOR USE..... 21

4.1 PREPARATION..... 21

4.2 OPERATION..... 22

4.3 CLEANING..... 25

5. DIAGRAMS WITH PARTS AND LIST OF SPARE PARTS..... 27

6. DETECTING FAULTS AND PROBLEMS AND SECURITY ADVICES..... 28

7. DECLARATION OF CONFORMITY..... 29

ANNEX:

ELECTRICAL DIAGRAM..... 72

Zumex reserves the right to modify the information included in this manual with no prior warning.

1. GENERAL INFORMATION

This manual describes the general information for the following model of Zumex's Horeca & Food line:

Minex

• The specific data of your Zumex juicer (voltage, frequency and other important data) are located on the **ID Label**, found on the first page of the manual and on the unit.

• **Contact your Distributor / Official Technical Support Service** for any technical questions you might have, **providing the Serial Number shown on the ID Label of the unit.**

• Disconnect the unit before carrying out any cleaning or maintenance procedures, disconnect the machine from the mains current by using the rear switch or by unplugging the cable.

• Zumex adopts all measures required to collect units that are not in operation, guaranteeing the correct environmental management practices. Please, contact your Zumex authorized distributor to discard these units.

• Zumex Marketing Department will address all comments and suggestions you might have about our units or service network. Please contact them directly at this address:

ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS, SA
Pgno. Inds. Moncada II. c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, Spain
Tel: + 34 961 301 251
Fax: + 34 961 301 255
E-mail: marketing @zumex.com

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

MODEL	MINEX
Oranges per minute	13
Dimensions (cm/*inches*)	36x36,5x72 / *14'17''x14'37''x 28'35''*
Net weight (kg/lb)	21,5 / 47
Power	44W
Electrical supply	Multitension 100-240V, 50-60Hz
Protection	IPX2
Acoustic pressure level	Lower than 70 dB (A)
Safety	Safety detectors Electronic motor protection
Maximum fruit size	80 mm (recommended between 65 y 78 mm)

3. WARRANTY

• **SCOPE OF THE WARRANTY**: The unit has a two-year warranty against defects and construction problems that could harm the correct operation, provided that the inner parts or mechanisms have not been manipulated. The following are excluded from the warranty.

• **EXCLUSIONS**: Labor, trips, transport, parts that have become deteriorated due to natural wear as a consequence of use, as well as any damage resulting from the incorrect usage or installation of the unit and faults caused as a result of force majeure.

• Any incorrect handling of the ID Label will make the Warranty void. Likewise, the warranty will also be void if other persons handle the unit, since only the Official Technical Support Service is qualified and authorized to do so.

• Always provide the SERIAL Nº on the ID Label when contacting the Technical Support Service.

4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 PREPARATION

To operate the juicer, follow these steps:

1 - Remove the packaging and place the unit on a flat surface.

2 - Use the correct voltage, as described on the ID label of the unit you can find on the front page of this manual and on the machine itself.

3 - Place the ramp in the position shown on Fig. 1 (*see first page of the manual*)

4 - Connect the cable to the machine and to a standardized socket fitted with a ground connection Fig. 2 (*see first page of the manual*)

5 - Make sure that the juice tray and the peel bucket are properly placed and that the cover is closed, if not the safety detectors of the machine will prevent it from working.

REMEMBER:

Use oranges up to than 80 mm in diameter (recommended between 65 and 78 mm)

4.2 OPERATION

Once the unit has been plugged to the power supply:

1. Operate the button on rear of the machine (Fig. 2) and it will be ready to work.

The oranges of the ramp are dosed automatically to the squeezing system where they are cut and squeezed, the two halves sequentially, in the pressing units. The juice will deposit in the juice tray or in the juice jar and the peel in the peel bucket.

2. Feed the ramp with the oranges you want to squeeze.

3. Press the ON/OFF button on the front of the machine (Fig. 3), the squeezing process starts automatically. You can stop whenever you want pressing the ON/OFF switch. The machine will also stop automatically few seconds after it doesn't detect any orange entering.

ATENTION:

Your machine can work with the jar or a glass.

If you are working with the jar:

* While squeezing, the juice will be filling up the jar.

* The jar and peel bucket capacity are limited and equivalent approximately to two complete charges of the feeder.

* The Jar capacity is 0.75l/ 0.25oz

If you are working with a glass:

* While squeezing, the juice will be filling up juice tray.

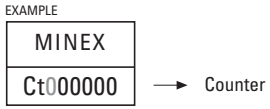
*The capacity of the juice tray is 0.5 l / 0.17 oz

*Pour the juice placing the glass on the base under the faucet and working the "PRESS" button (Fig. 4).

Operating mode & Display information

The machine can be in three different operating modes and depending on them, the display of the machine can show the following information:

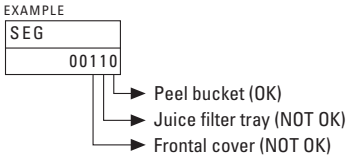
· **Normal working mode**: When the machine is running or ready to run, the display shows the name and the orange counter.



EN

· **Security stop mode**: The machine has stopped automatically or does not work, because one of the three security elements (cover, juice tray or peel bucket) is missing or not placed correctly.

Of the five digits that appear in the 2nd line of the display, the last three give information about the status of each one of the three elements. The digits can have two values "0" or "1". If the display shows "0" this indicates that the element is well placed. If the display shows "1" it is not placed or not placed correctly.



NOTE: The values of the two first digits give additional information to the after sales service

· **Alarms Mode**: The machine has stopped automatically because of several causes, low voltage, over current, twirler blocked or feeder blocked. If this happens the display indicates the origin of the problem by using following alarm codes:

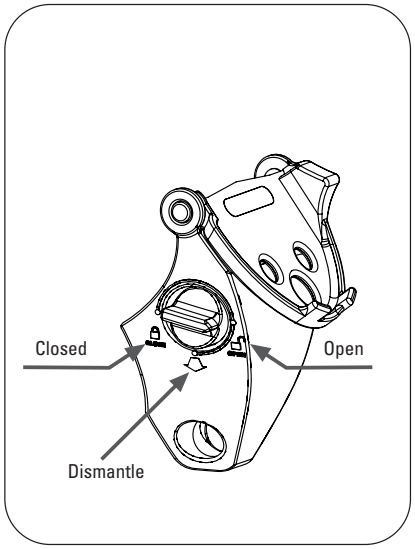
ALARM 01 → Low voltage
ALARM 02 → Over current
ALARM 03 → Twirler blocked
ALARM 04 → Feeder blocked

EXAMPLE

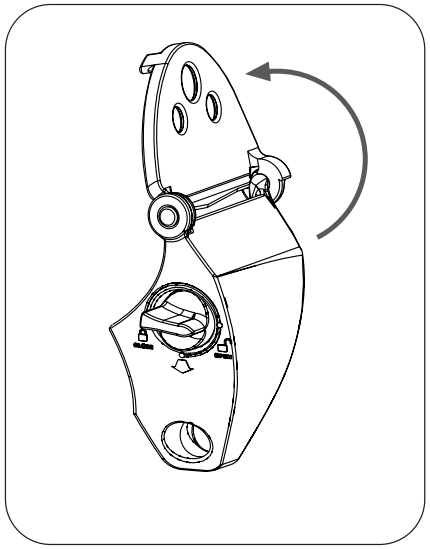
ALARM
02

→ Over current

In order to start the machine after a security stop or alarm stop, it is necessary to eliminate the cause (take out blocked oranges) and restore the three security elements (cover, juice tray, peel bucket). Once this has been done push the ON/OFF button and the machine will start the squeezing cycle.



Blade block position

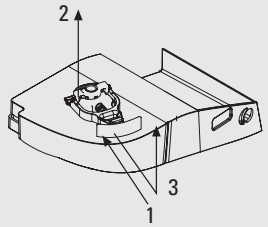


Dismantling the twirler blade

4.3 CLEANING

Follow the next steps to clean correctly the machine

1- With the machine not working, disconnect it from the mains by pulling out the socket. Never pull the cable.
2- Remove the front cover.
3- Dismantle the unit composed by twirler blade and support (fig. 5), turning the selector (see diagram on previous page) clockwise to position 🔓 and pull gently towards you. **Warning! Handle this part with care to avoid cuts. The support, twirler blade and blade block unit must always be assembled and dismantled as one piece.**
For more thorough cleaning, separate the parts as follows:
- After removing the unit from the machine, turn the selector to position ▼ to remove the blade block.
- To remove the twirler blade, move the blade to a vertical position until the marks on the blade and support coincide. In this position it should come away easily.
4- Remove the peel ejector from its support (Fig. 6) and the pressing units unscrewing the knobs that hold them. (Fig. 6).
5- Remove the peel bucket and the jar (Fig. 7).
6- Remove the juice tray and the filter and, after it, take apart the drip tray (Fig. 8).
7- Remove the faucet of the juice tray, following the numbered steps.



• All the parts, except for the cover **AND THE PISTON AND RUBBER RING OF THE FAUCET** can be washed with a dishwasher.

• Clean the juicing area and cover with a soft cloth, dampened with water and soap suitable for tableware.

• Next, rinse with water to ensure there is no soap.

EN

• After cleaning, assemble all elements in the inverse disassembly order. Make sure that all parts are correctly adjusted and secured.

• When placing the peel ejector (Fig. 9), make sure that the paddle fits properly into the slot of the lower pressing unit, and also into its peel ejector holder.

• To assemble the blade support unit and mount it in the machine:

- Mount the twirler blade in the support by placing it vertically in the support so that the marks on the blade and support coincide, and then flip the blade downwards.
- Insert the blade block in the position ▼ and turn it anti-clockwise to position 🔓.
- Mount the blade-support unit in the machine and turn the selector anti-clockwise to position 🔒.

• Do not forget to clean regularly the fruit feeder system (Fig. 10), as otherwise a wax layer could be formed which is difficult to remove . Do this as follows:

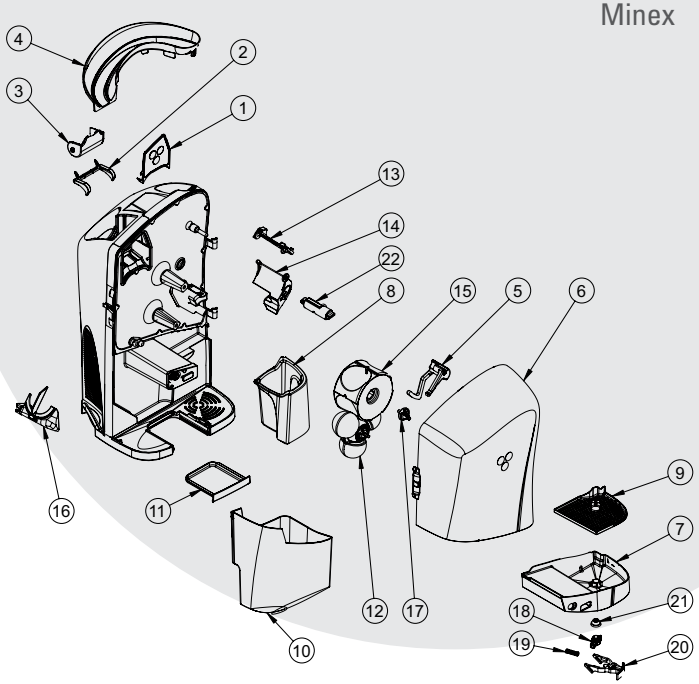
1- Disconnect the machine from the mains.
2- Pull the ramp upward to remove it.
3- Remove the feeder door pulling to the indicated direction (Fig. 10).
4- If necessary, in case they are very dirty, remove the counterweight and the dispenser (Fig. 11).
5- Clean the complete area and the disassembled parts with a soft cloth, dampened with water and soap suitable for tableware. Next, rinse with water to ensure there is no soap.
6- Assemble all elements in the inverse disassembly order.

REMEMBER:

• Do not place the front cover or the piston & rubber ring of the faucet in the dishwasher. It can be cleaned with a soft cloth and soapy water. Do not use abrasive products or lime protection products.

5. DIAGRAMS WITH PARTS AND LIST OF SPARE PARTS

Minex



Index	Reference	Description
1	33.1001.000	FEEDER DOOR MX
2	33.1002.000	COUNTERWEIGHT MX
3	33.1003.000	DISPENSER MX
4	33.1004.000	FEEDER RAMP
5	33.1005.100	BLOCKER MX
6	33.1006.000	FRONT COVER MX
7	33.1007.000	JUICE TRAY MX
8	33.1008.000	JAR MX VE(1)
	33.1037.000	JAR MX PL (2)
	33.1038.000	JAR MX NA (3)
9	33.1009.000	FILTER MX
10	33.1010.000	PEEL BUCKET MX VE(1)
	33.1035.000	PEEL BUCKET MX PL (2)
	33.1036.000	PEEL BUCKET MX NA (3)
11	33.1011.000	DRIP TRAY MX
12	33.0031.000	LOWER PRESSING UNIT
13	33.1040.000	BLADE MX
14	33.1041.000	TWIRLER BLADE SUPPORT MX
15	33.1015.000	UPPER PRESSING UNIT MX
16	33.0002.000	LEFT PEEL EJECTOR
17	33.0003.001	SECURING KNOB
18	33.1018.100	FAUCET PISTON MX
19	33.1019.000	FAUCET SPRING MX
20	33.1020.100	FAUCET PRESS BUTTON MX
21	33.1021.100	FAUCET RUBBER RING MX
22	33.1039.000	BLADE BLOCK MX

(1) MINEX-GREEN
(2) MINEX-SILVER GRAY
(3) MINEX-ORANGE

6. DETECTING FAULTS AND SECURITY ADVICES

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The machine is not operating	Machine is not on	Connect it
	No voltage	Check the socket
	Switch is in OFF position	Turn ON the switch
	Cover is not placed correctly	Ensure it is placed correctly. Check the information on the display. SEG 00100
	Juice tray is not placed correctly	Ensure it is placed correctly. Check the information on the display. SEG 00010
	Peel bucket is not placed correctly	Ensure it is placed correctly. Check the information on the display. SEG 00001
	Obstructed security detectors	Clean the keyboard cover (Fig.12)
	Burned out fused	Replace the fuse that is on rear of the machine (Fig.2).
	Detectors damaged	Contact the Technical support service.
	Press button damaged	Contact the Technical support service.
	Faulty circuit	Contact the Technical support service.
The machine often blocks when squeezing	Not enough voltage (ALARM 01)	Check voltage and see if it is within the permitted limits as indicated in the manual.
	Faulty circuit	Contact the Technical support service.
The pressing units are not synchronized	Internal damage	Contact the Technical support service.
The peel ejector is broken	The peel ejector is incorrectly placed	See manual for correct placement instructions (Fig. 9)
Motor is running but pressing units are not running	Internal damage	Contact the Technical support service.
The twirler-blade does not overturn	Incorrectly placed	Ensure to place the twirler blade + support set correctly
	Oranges blockage (ALARM 03)	Remove the blockage.
	Internal damage	Contact the Technical support service.
The faucet is obstructed	The juice has too much pulp or seeds.	Disassemble and clean the faucet. See manual for cleaning instructions.
The feeder does not work	Orange is blocked (ALARM 04)	Remove the blockage. Use correct fruit diameter.
	Internal damage	Contact the Technical support service.

IMPORTANT SECURITY ADVICES
The machine must be disconnected before trying to unblock it.
To avoid accidents do not manipulate the machine in order to make it work without the security devices, essentially the front cover.
Three elements put in action the security detectors: the front cover, the juice tray and the peel bucket. The correct functioning of the security detector has to be checked periodically. Follow these steps, with the machine on, take apart one of the three elements and prove that the machine stops. Place it again and repeat the same test with each of the other two elements. If in some of the three tests the machine does not stop, contact the Technical support service.
If the connection cable is damaged, it has to be substituted with the same cable or special ensemble supplied by the manufacturer or official distributor.

zümex®

EN

CE DECLARATION OF CONFORMITY

We, **ZUMEX Máquinas y Elementos, S.A.**

at Polígono Industrial de Moncada II, C/ La Closa, 16 - 46113 Moncada - Valencia (Spain)

declare under our exclusive responsibility that the following **Citrus Juicers'** models

Z-32	**Z-38D**	**Z-150**	**Z-250**	**Z-Compact D**
Z-32D	**Z-100**	**Z-200**	**Z-250D**	**Z-Autoservicio**
Z-38	**Z-100 Automatic**	**Z-200D**	**Z-Compact**	**Z-Minex**

are in conformity with the following harmonized standards

EN 292-1 *Safety of machinery. Basic concepts, general principles for design. Part 1: Basic terminology, methodology.*
EN 292-2 *Safety of machinery. Basic concepts, general principles for design. Part 2: Technical principles and specifications.*
EN 60335-1 *Safety of household and similar electrical appliances. Part 1: General requirements.*
EN 60335-2-14 *Safety of household and similar electrical appliances. Part 2: Particular requirements for kitchen machines.*
EN 55014-1 *Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electrical tools and similar apparatus. Part 1: Emission. Product family standard.*
EN 55014-2 *Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electrical tools and similar apparatus. Part 2: Immunity. Product family standard.*
EN 61000-3-2 *Electromagnetic compatibility. Part 3: Limits – Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A per phase).*
EN 61000-3-3 *Electromagnetic compatibility. Part 3: Limits – Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16A.*
EN 1672-2 *Food processing machinery. Basic concepts. Part 2: Hygiene requirements.*

complying with the provisions of the following European Directives:

98/37/EC *approximation of the laws of the Member States relating to machinery.*
73/23/EC *harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.*
89/336/EC *approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.*
93/43/EC *Directive on the hygiene of foodstuffs*

Moncada, 18 February 2005

J. Mengual

ZUMEX, MÁQUINAS Y ELEMENTOS S.A.
Pgno. Inds Moncada II · c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tel: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

Zümex

MANUEL DE L'UTILISATEUR

INDICE GENERALE

1. INFORMATION GÉNÉRALE IMPORTANTE..... 32
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... 33
3. GARANTIE..... 34
4. INSTRUCTIONS D' UTILISATION..... 35
    4.1 PRÉPARATION..... 35
    4.2 MODE D'EMPLOI..... 36
    4.3 NETTOYAGE..... 39
5. SCHÉMAS DE DÉMONTAGE ET LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES..... 41
6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES ET CONSEILS DE SÉCURITÉ..... 42
7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ..... 43

ANNEXE:

SCHÉMA ÉLECTRIQUE..... 72

Zumex se réserve le droit de modifier sans préavis l'information contenue dans ce manuel.

1. INFORMATION GÉNÉRALE IMPORTANTE

Ce manuel fait référence au model de la ligne Horeca&Food de Zumex :

Minex

• Les donnés spécifiques de votre presse-agrumes Zumex (tension, fréquence et autres données d'intérêt), se trouvent sur l'**Etiquette d'indentification** que vous trouverez sur la couverture de ce manuel, ainsi que sur la propre machine.

• Rappelez-vous que pour toute consultation technique, **vous devez contacter votre Distributeur habituel / Service d'assistance technique officiel, en indiquant toujours le Numéro de série de l'Étiquette d'identification de la machine.**

• Avant de nettoyer la machine ou de réaliser tout type d'entretien, débranchez toujours la machine, en actionnant l'interrupteur général placé sur la partie arrière ou en la débranchant du réseau.

• Zumex adopte les mesures nécessaires pour que les machines qui sont sur le marché soient récupérées de manière sélective, et soient soumises à une gestion environnementale correcte. Veuillez contacter votre distributeur autorisé de Zumex pour éliminer correctement ces machines.

• En cas de doute, ou si vous voulez faire un commentaire ou une proposition afin d'améliorer nos machines ou le réseau du service, veuillez contacter directement le Département de Marketing de Zumex à l'adresse suivante :

ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS, SA
Pgno. Inds. Moncada II. c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, Espagne
Tél. : + 34 961 301 251
Fax : + 34 961 301 255
E-mail : marketing @zumex.com

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	MINEX
Oranges par minute	13
Dimensions (cm)	36x36,5x72
Poids net (kg)	21,5
Puissance	44W
Alimentation électrique	Multitension 100-240V, 50-60Hz
Protection	IPX2
Niveau pression acoustique	Inférieur à 70 dB(A)
Sécurité	Détecteurs de sécurité et protections électroniques
Taille maximum fruit	80 mm (65 à 78 conseillés)

FR

3. GARANTIE

• **PORTÉE DE LA GARANTIE** : Cette machine a une garantie de deux ans contre toute réclamation par défaillances de matériaux ou de construction pouvant interrompre le bon fonctionnement, à condition qu'il n'y ait pas eu de manipulation intérieure ou de ses mécanismes. Les concepts ci-dessous indiqués restent exclus de cette garantie.

• **EXCLUSIONS** : Main d'oeuvre, déplacement, transport, pièces détériorées par usure naturelle à conséquence de l'utilisation, dommages résultant de la mauvaise utilisation ou d'une installation incorrecte, et pannes produites par cause majeure.

• La manipulation de l'Étiquette d'identification de la machine annule la présente Garantie. Aussi, étant donné que seulement le personnel du Service d'assistance technique officielle est qualifié pour manipuler cette machine, cette garantie perdrait son effet au cas où d'autres personnes la manipuleraient.

• **Pour s'adresser à notre Service technique, il sera indispensable d'indiquer le Nº DE SÉRIE de l'Étiquette d'identification.**

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4.1 PRÉPARATION

Pour commencer à presser, vous devrez suivre les indications suivantes :

1er - Déballez votre presse-agrumes et placez-le sur une surface le plus horizontale possible.

2e - Assurez-vous que la tension du réseau soit comprise dans les marges indiquées sur l'étiquette de la machine que vous trouverez aussi bien sur la couverture de ce manuel, que sur la propre machine.

3e - Placez la rampe d'alimentation sur la machine, comme l'indique la Fig. 1*(sur le dépliant)*.

4e - Raccordez le câble fourni avec la machine à une prise normalisée pourvue de prise de terre Fig. 2 *(sur le dépliant)*.

5e - Fermez le couvercle, assurez-vous que le collecteur à jus et que le bol à écorces soient bien placés, sinon, les détecteurs de sécurité de la machine ne permettront pas que la machine fonctionne.

FR

ATTENTION :

Ne pas utiliser des fruits de plus de 80 mm de diamètre
(conseillé de 65 à 78 mm)

4.2 MODE D'EMPLOI

Après avoir branché le câble d'alimentation à la prise correspondante:

1. Actionner le bouton placé sur la partie arrière de la machine (Fig. 2), et l'unité sera prête pour fonctionner.

Le fonctionnement de la machine est le suivant : les oranges placées sur la rampe sont introduites automatiquement dans le système de pressage, où elles sont coupées en deux, pour pouvoir être pressées dans les tambours, ensuite, le jus est versé dans le collecteur ou le bac à pulpe, et les écorces seront déposées dans le bac à écorces.

2. Alimentez la rampe avec le nombre d'oranges que vous voulez faire presser.

3. Actionnez le bouton ON/OFF qui se trouve sur la partie avant de la machine (Fig. 3), l'unité commencera le processus de pressage en alimentant, de manière automatique, le système. Ce processus peut être interrompu à tout moment en actionnant ce même bouton. La machine s'arrêtera également de manière automatique, après quelques secondes, au moment où elle détectera l'absence d'oranges.

ATTENTION

Votre machine peut travailler avec collecteur ou pichet.

Si elle travaille avec pichet:

* Au moment du pressage, le jus sera versé à l'intérieur du pichet.

* La capacité du pichet et la capacité du bac à écorces est limitée et équivaut à, environ, deux charges complètes de l'alimentateur.

* La capacité du pichet est de 0.75 litres.

Si elle travaille avec verre:

* Au moment du pressage, le jus sera versé à l'intérieur du collecteur.

*La capacité du collecteur est de 0,5 litres.

* Servez le jus en plaçant le verre sur la basse, sous le robinet, et en actionnant le bouton "PRESS" (Fig. 4).

Modes de fonctionnement et information sur écran

La machine peut être placée sur les trois modes de fonctionnement suivants et, dépendant du mode, l'écran (display) de la machine peut afficher l'information suivante:

· **Mode de fonctionnement normal**: La machine est en fonctionnement ou elle est prête pour fonctionner. L'écran affichera :

EXEMPLE

MINEX
Ct000000 → Compteur d´oranges

· **Mode d'arrêt de sécurité**: La machine s'est arrêtée automatiquement ou ne peut pas se mettre en route parce que l'un des 3 éléments impliqués dans la sécurité de fonctionnement (couvercle, collecteur ou bac à écorces) n'est pas installé ou est mal placé.

Des 5 chiffres apparaissant sur la 2e ligne, les 3 derniers fournissent l'information de l'état de chacun des éléments mentionnés. Ces chiffres peuvent avoir les valeurs « 0 » ou « 1 ». La valeur « 0 » indique que l'élément est bien placé: la valeur « 1 » indique que cet élément manque ou bien qu'il n'est pas bien placé.

FR

EXEMPLE

SEG
00110

→ Bac à écorces (bien placé)
→ Pichet (mal placé)
→ Couvercle (mal placé)]

AVIS : Les valeurs des 2 premiers chiffres fournissent une information additionnelle qui peut être utile pour le service Après-vente de la machine.

· **Mode d'alarmes**: La machine s'est arrêtée automatiquement ou ne fonctionne pas à cause de différentes raisons. Quand ceci a lieu, l'écran affichera l'origine de l'arrêt par les codes d'alarme suivants :

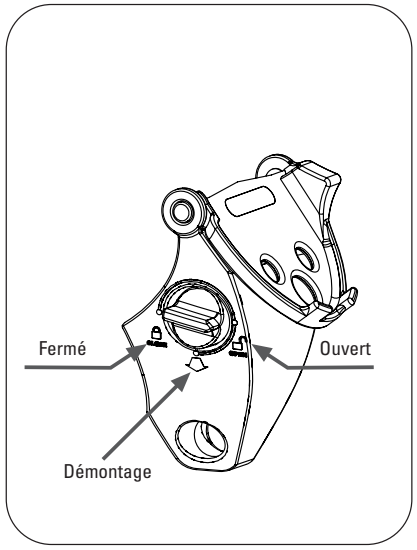
ALARM 01 → Basse tension
ALARM 02 → Surcourant
ALARM 03 → Obstruction couteau tournant
ALARM 04 → Obstruction alimentateur

EXEMPLE

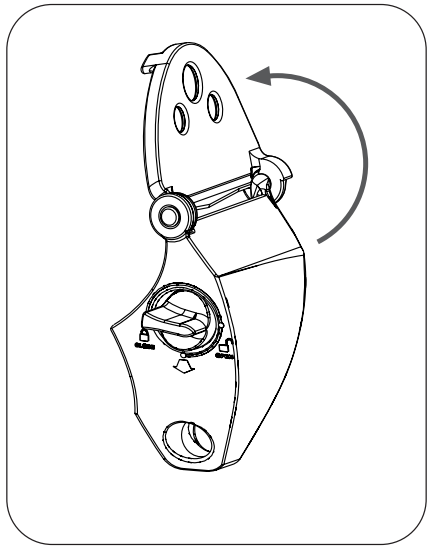
ALARM
02

→ Surcourant

Pour faire fonctionner à nouveau la machine après un arrêt de sécurité ou une alarme, il faudra éliminer la cause l'ayant provoqué (retirer oranges coincées,...) et replacer les éléments de sécurité (couvercle, collecteur ou bac à écorces). Après ceci, en actionnant le bouton ON/OFF la machine entamera le cycle de pressage.



Positions de la tige de blocage

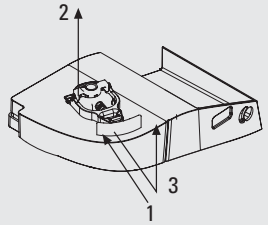


Démontage du couteau tournant

4.3 NETTOYAGE

Pour un nettoyage correct, vous devez suivre les indications suivantes :

1- Avec la machine arrêtée, débranchez-la du réseau en tirant de la fiche (ne tirez jamais du câble).
2- Démontez le couvercle avant.
3- Démontez l'ensemble support-couteau (fig. 5), pour cela tourner le sélecteur (voir schéma sur la page antérieure) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au signal 🔓 et tirez vers vous, doucement. **Attention! Manipulez cette pièce très soigneusement car vous pourriez vous couper. Les pièces support, couteau tournant et tige de blocage doivent toujours être démontées et montées ensemble sur la machine.**
Pour un nettoyage en profondeur vous devrez les séparer les unes des autres en suivant les étapes suivantes:
- Une fois l'ensemble démonté de la machine, tournez le sélecteur jusqu'au signal ▼ pour enlever la tige de blocage.
- Pour démonter le couteau tournant, placez le dans la position verticale en faisant coïncider les encoches du couteau tournant et celles du support. Dans cette position vous pourrez la séparer facilement.
4- Retirez l´extracteur, dévissez les moulinets et démontez les tambours de pressage (Fig. 6).
5- Démontez le bac à écorces et le pichet (Fig. 7).
6- Démontez le collecteur et son filtre, démontez ensuite le bac ramasse-jus (Fig. 8).
7- Démontez le robinet du collecteur en suivant les mouvements numérotés suivants:



• Toutes les pièces **SAUF LE COUVERCLE ET LE JOINT PISTON DU ROBINET**, peuvent être lavées au lave-vaisselle.

• Pour nettoyer la zone de pressage et le couvercle, il faudra utiliser un torchon humide et savonné avec un savon apte pour vaisselle.

• Rincez, ensuite, avec beaucoup d'eau propre pour éliminer tout le savon.

FR

• Après avoir nettoyé la machine, il faudra replacer tous les éléments dans l'ordre inverse au démontage. Assurez-vous que toutes les pièces soient correctement reliées et serrées.

• Lorsque vous placerez l´extracteur (Fig.9), assurez-vous qu'elle rentre correctement dans ses supports et que le levier de la clavette s'enfonce complètement dans la rainure du tambour de pressage mâle.

• Pour assembler l'ensemble support-couteau et le placer sur la machine:

-Montez le couteau tournant sur le support. Placez le verticalement sur ce dernier en faisant coïncider les encoches et retournez la finalement vers le bas.
-Insérez la tige de blocage dans la position ▼ et faîtes le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position 🔓.
-Montez l'ensemble support-couteau sur la machine et tourner le sélecteur dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position 🔒.

• N'oubliez pas de nettoyer de manière périodique la zone d'alimentation de fruit (Fig. 10), sinon, vous pourriez retrouver une couche de cire difficile à retirer. Pour ceci, suivez les indications suivantes :

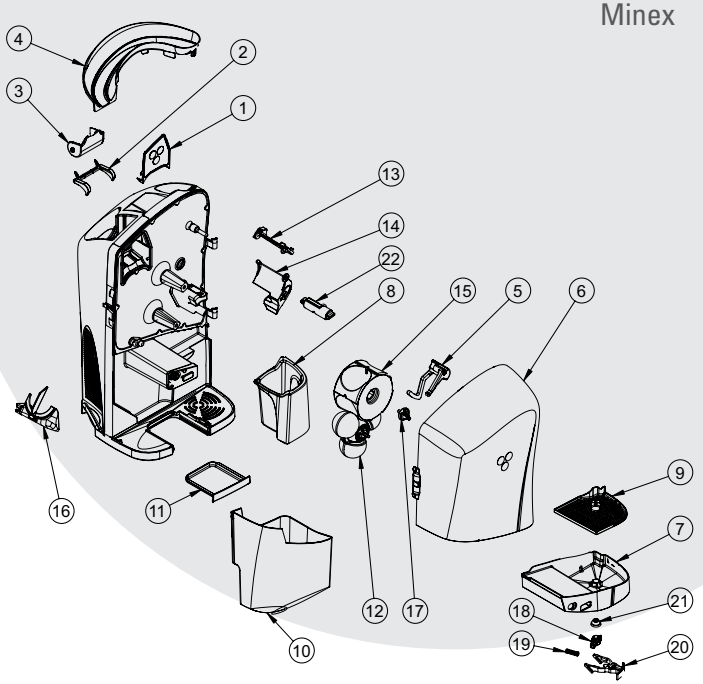
1- Débranchez la machine du réseau.
2- Démontez la rampe en tirant vers le haut. Elle est tout simplement emboîtée.
3- Démontez la porte d'alimentation en tirant vers la direction indiquée (Fig. 10).
4- S'il était nécessaire, en cas de grande saleté, démontez le contrepoids et le doseur (Fig. 11).
5- Passez un torchon humide et savonné avec du savon apte pour la vaisselle, sur toute la cavité, et nettoyez également les pièces démontées, en rinçant à l'eau abondante pour éliminer tout le savon.
6- Montez les pièces dans le sens inverse à celui du démontage.

ATTENTION :

• Ne pas introduire le couvercle ni le joint piston du robinet du collecteur à jus dans le lave-vaisselle. Pour leur nettoyage, utilisez un torchon doux humide et savonné avec du savon apte pour vaisselle. Dans aucun cas vous ne pourrez utiliser des produits abrasifs ni des produits anti-calcaire.

5. SCHÉMAS DE DÉMONTAGE ET LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Minex



Index	Référence	Description
1	33.1001.000	PORTE ALIMENTATEUR MX
2	33.1002.000	CONTREPOIDS MX
3	33.1003.000	DOSEUR MX
4	33.1004.000	RAMPE D'ALIMENTATION MX
5	33.1005.100	CLIP MX
6	33.1006.000	COUVERCLE MX
7	33.1007.000	COLLECTEUR JUS MX
8	33.1008.000	BAC À JUS MX VE (1)
	33.1037.000	BAC À JUS MX PL (2)
	33.1038.000	BAC À JUS MX NA (3)
9	33.1009.000	FILTRE MX
10	33.1010.000	BAC À ECORCES MX VE (1)
	33.1035.000	BAC À ECORCES MX PL (2)
	33.1036.000	BAC À ECORCES MX NA (3)
11	33.1011.000	BAC RAMASSE - JUS MX
12	33.0031.000	TAMBOUR MÂLE
13	33.1040.000	COUTEAU MX
14	33.1041.000	SUPPORT COUTEAU TOURNANT MX
15	33.1015.000	TAMBOUR FEMELLE MX
16	33.0002.000	EXTRACTEUR GAUCHE
17	33.0003.001	VOLANT
18	33.1018.100	PISTON ROBINET MX
19	33.1019.000	RESSORT ROBINET MX
20	33.1020.100	BOUTON ROBINET MX
21	33.1021.100	JOINT ROBINET MX
22	33.1039.000	TIGE DE BLOCAGE MX

(1) MINEX-VERT
(2) MINEX-GRIS ARGENTÉ
(3) MINEX-ORANGE

FR

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES ET CONSEILS DE SÉCURITÉ

PANNE	CAUSE POSSIBLE	CORRECTION
La machine ne fonctionne pas	Machine débranchée	Branchez-la au réseau
	Le courant n'arrive pas à la prise	Vérifiez la prise
	Interrupteur non actionné	Actionnez l'interrupteur
	Couvercle mal placé	Assurez-vous de bien le placer, information sur écran SEG 00100
	Collecteur mal placé	Assurez-vous de bien le placer, information sur écran SEG 00010
	Bac à écorces mal placé	Assurez-vous de bien le placer, information sur écran SEG 00001
	Détecteurs de sécurité sales	Nettoyez les boutons (Fig.12)
	Fusible fondu	Remplacez le fusible qui se trouve sur la base de connexion (Fig.2)
	Détecteurs en panne	Prévenez le Service technique
	Bouton défectueux	Prévenez le Service technique
	Circuit défectueux	Prévenez le Service technique
La machine se bloque souvent au moment de presser	Tension du réseau insuffisante (ALARM 01)	Vérifiez que la tension se trouve dans les marges indiquées sur le manuel
	Circuit défectueux	Prévenez le Service technique
Les tambours perdent leur synchronisme	Panne interne	Prévenez le Service technique
Le extracteur se cass	Extracteur mal placés	Placez-les suivant le manuel (Fig.9)
On entend fonctionner le moteur mais les tambours ne tournent pas	Panne interne	Prévenez le Service technique
Le couteau tournant ne tourne pas	Placement incorrect	Vérifiez s'il est à sa place
	Obstruction d'oranges (ALARM 03)	Eliminez l'obstruction
	Panne interne	Prévenez le Service technique
Le robinet est bouché	Le jus a des pépins ou trop de pulpe	Démontez-le et nettoyez-le
Le doseur de l'alimentateur ne dose pas	Orange coincée (ALARM 04)	Eliminez l'obstruction. Utilisez des calibres corrects
	Panne interne	Prévenez le Service technique

CONSEILS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Toute action pour débloquer la machine doit être menée après l'avoir débranchée du réseau.

Pour éviter des accidents, ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans les éléments de sécurité, principalement le couvercle de protection.

Il y a trois éléments qui agissent sur les détecteurs de sécurité : le couvercle, le bac à pulpe et le bac à écorces. Le fonctionnement correct des détecteurs de sécurité doit être testé de manière périodique, avec la machine en route, en retirant l'un de ces éléments et en vérifiant que la machine s'arrête. Replacez-le et répétez le test avec les autres éléments. Si la machine ne s'arrêtait pas à l'un des teste, prévenez les Service technique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le remplacer par un câble ou un ensemble spécial, fourni par le constructeur ou le distributeur officiel.

zümex®

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Nous, **ZUMEX Máquinas y Elementos, S.A.**

site
Polígono Industrial de Moncada II, C/ La Closa, 16 - 46113 Moncada - Valencia (España)

Nous décarrons sous notre exclusive responsabilité que nos modèles de
Machines presse agrumes

Z-32	**Z-38D**	**Z-150**	**Z-250**	**Z-Compact D**
Z-32D	**Z-100**	**Z-200**	**Z-250D**	**Z-Autoservicio**
Z-38	**Z-100 Automatic**	**Z-200D**	**Z-Compact**	**Z-Minex**

Sont conformes aux suivantes normes

EN 292-1 *Sécurité des machines. Concepts de base, principes généraux pour la conception. 1ère part: Vocabulaire, méthodologie.*
EN 292-2 *Sécurité des machines. Concepts de base, principes généraux pour la conception. 2nde part: Principes et détails téchniques.*
EN 60335-1 *Sécurité des appareils électroménagers et analogues. 1ère part: Conditions générales.*
EN 60335-2-14 *Sécurité des appareils électroménagers et analogues. 2nde partie: Conditions particulières pour les appareils de cuisine.*
EN 55014-1 *Compatibilité électromagnétique. Conditions pour les appareils électroménagers, outils électriques et équipements analogues. 1ère partie: Émission. Norme de la famille des produits.*
EN 55014-2 *Compatibilité électromagnétique. Conditions pour les appareils électroménagers, outils électriques et équipements analogues. 2nde partie: Inmunité. Norme de famille de produits.*
EN 61000-3-2 *Compatibilité électromagnétique. 3ème partie: Limites – Section 2: Limites pour les émissions de courrant armonique (équipements avec courant d'entrée ≤ 16A par fase.*
EN 61000-3-3 *Compatibilité électromagnétique3ème partie: Limites – Section 3: Limites des fluctuations de tension et du flicker dans les réseaux de basse tension pour les équipements avec un courant d'entrée ≤ 16A.*
EN 1672-2 *Machines pour les produits alimentaires. Notions fondamentales. Partie 2 : Prescriptions relatives à l´hygiène.*

Suivant les Directrices Européennes détaillées ci-dessous:

98/37/CE *Approche des législations des États Membres sur les machines.*
73/23/CE *Approche des législations des États Membres sur le matériel électrique destiné à l'utilisation avec certains limites de tension.*
89/336/CE *Approche des législations des États Membres à propos de la compatibilité électromagnétique.*
93/43/CE *Directive relative à l'hygiène des denrées alimentaires.*

Moncada, 18 Février 2005

J. Mengual

ZUMEX, MÁQUINAS Y ELEMENTOS S.A.
Pgno. Inds Moncada II · c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tel: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

FR

zümex

BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE..... 46

2. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN..... 47

3. GARANTIE..... 48

4. BEDIENUNGSANLEITUNG..... 49

4.1 VOR DER INBETRIEBNAHME..... 49

4.2 BETRIEB..... 50

4.3 REINIGUNG..... 53

5. TEILZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE..... 55

6. FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE..... 56

7. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG..... 57

ANHANG:

SCHALTSCHEMEN..... 72

Zumex behält sich das Recht vor, die in dieser Anleitung gegebenen Informationen ohne Vorankündigung zu ändern.

DEUTSCH
DE

1. ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE

Diese Anleitung bezieht sich auf folgendes Modell der Horeca&Food-Produktlinie von Zumex:

Minex

• Die für die Zumex-Presse spezifischen technischen Daten (Spannung, Frequenz und andere wichtige Daten) finden Sie auf der **Kenn-Etikette**, die sowohl auf der vorderen Umschlagseite dieser Bedienungsanleitung als auch auf der Maschine selbst aufgedruckt sind.

• Bitte wenden Sie sich bei allen technischen Fragen an Ihren Vertragshändler / den offiziellen Kundendienst und geben Sie dabei stets die Seriennummer des Identifikationsetiketts auf dem Gerät an.

• Vor der Reinigung der Maschine oder zur Wartung schalten Sie die Maschine grundsätzlich ab, indem Sie den allgmeinen Betriebs-Schalter betätigen, der sich auf der Rückseite der Maschine befindet oder indem Sie den Netzstecker herausziehen.

• Zumex trifft die erforderlichen Maßnahmen für eine selektive Rücknahme der auf den Markt gebrachten Geräte und sorgt für eine umweltfreundliche Weiterbehandlung. Bitte setzen Sie sich für eine korrekte Entsorgung der Geräte mit einem Zumex-Vertragshändler in Verbindung.

• Sollten Vorschläge oder Kommentare zur Verbesserung unserer Maschinen oder unseres Service-Netzes machen wollen, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich direkt mit der Marketing-Abteilung von Zumex unter der nachstehend genannten Adresse in Verbindung setzen:

ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS, SA
Pgno. Inds. Moncada II. c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tel.: + 34 961 301 251
Fax: + 34 961 301 255
E-mail: marketing @zumex.com

2. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL	MINEX
Orangen pro Minute	13
Abmessungen (cm)	36x36,5x72
Nettogewicht (kg)	21,5
Leistung	44W
Stromzufuhr Spannungsvariation	Multitension 100-240V, 50-60Hz
Schutz	IPX2
Schalldruckpegel	Unter 70 dB(A)
Sicherheit	Sicherheitsdetektoren und elektronische Schutzvorrichtung
Maximale Größe der Frucht	80 mm (empfehlenswert zwischen 65 und 78)

DE

3. GARANTIE

• **UMFANG DER GARANTIE**: Dieses Gerät hat eine Garantiezeit von zwei Jahren für alle Reklamationen aufgrund von Material- oder Baufehlern, die sich negativ auf den Betrieb auswirken, stets jedoch unter der Voraussetzung, dass am Geräteinneren und den mechanischen Teilen keine Veränderungen vorgenommen wurden. Aus dieser Garantie sind die folgenden Posten ausgeschlossen.

• **AUSSCHLÜSSE**: Arbeitslohn, An- und Abfahrt, Transport, durch natürliche Abnutzung aufgrund der Verwendung des Geräts, beschädigte Teile sowie Schäden, die durch eine falsche Nutzung oder eine fehlerhafte Installation entstanden, sowie Schäden in Folge höherer Gewalt.

• Die Manipulation des Identifikationsetiketts führt zu einem Erlöschen dieser Garantie. Nur das Personal des offiziellen Kundendienstes ist für die Reparatur dieser Maschine qualifiziert. Falls andere Personen Eingriffe am Gerät vornehmen, wird die Garantie wirkungslos.

• **Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, ist es unbedingt erforderlich, die SERIENNUMMER des Identifikationsetiketts zu nennen.**

4. BEDIENUNGSANLEITUNG

4.1 VOR DER INBETRIEBNAHME

Damit Sie mit dem Auspressen beginnen können, müssen Sie folgende Schritte befolgen:

1 - Packen Sie Ihre Presse aus und stellen Sie sie auf eine möglichst ebene Oberfläche.

2 - Versichern Sie sich, dass die Netzspannung innerhalb der auf dem Identifikationsetikett angegebenen Grenzen liegt. Diese Angaben finden Sie auf der Umschlagseite dieses Handbuchs sowie auf der Maschine selbst.

3 - Bringen Sie die Fruchtzufuhr-Rampe so an der Maschine an, wie es auf Abb. 1 *(des Faltblattes)* angegeben ist.

4 - Schließen Sie den Netzstecker der Maschine an einen normierten Stromschalter, der eine Erdung hat; Abb. 2 *(Faltblatt)*.

5 - Schließen Sie Abdeckung, versichern Sie sich, dass der Saftbehälter als auch der Schalenbehälter richtig an ihrem Platz sind. Sollte das nicht der Fall sein, verhindern die Sicherheitsdetektoren, dass sich die Maschine in Betrieb setzt.

BEACHTEN SIE:

Benutzen Sie Obststücke, deren Durchmesser nicht größer als 80 mm ist (empfohlen wird zwischen 65 und 78 mm)

4.2 BETRIEB

Sobald das Stromkabel an den Stromschalter angeschlossen ist:

1. Betätigen Sie den Schalter, der sich an der Rückseite der Maschine befindet (Abb. 2), dann ist die Maschine betriebsbereit.

Der Betrieb der Maschine funkiontiert folgendermaßen: Die in die Rampe gelegten Orangen werden automatisch in das Auspresssystem der Maschine eingeführt. Dort werden sie in der Mitte durchgeschnitten. Dann werden sie von den Trommeln ausgepresst. Anschließend wird der Saft in dem Saftbehälter oder in der Kanne gesammelt, die Schalen in dem Schalenbehälter.

2. Führen Sie in die Rampe soviele Orangen ein, wie Sie auspressen wollen.

3. Betätigen Sie den EIN/AUS-Schalter, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet. (Abb. 3), dann beginnt die Maschine mit dem Auspressvorgang und versorgt automatisch das Auspress-System mit Nachschub. Dieser Vorgang kann zu jedem Zeitpunkt unterbrochen und wieder fortgesetzt werden, indem der genannte Schalter betätigt wird. Sobald die Maschine feststellt, dass keine Orangen mehr vorhanden sind, unterbricht sie nach einigen Sekunden automatisch den Betriebsvorgang.

ACHTUNG

Ihre Maschine kann sowohl mit einem Glas als auch mit Kanne arbeiten.

Wenn die Kanne benutzt wird:

* Der Saft wird beim Auspressvorgang in der Kanne gesammelt.

* Das Fassungsvermögen der Kanne sowie das des Schalenbehälters ist begrenzt. Es entspricht zwei vollständigen Ladungen der Zufuhrrampe.

*Das Fassungsvermögen der Kanne ist 0,75 Liter.

Bei Verwendung eines Glases:

*Der Saft wird beim Auspressvorgang im Saftbehälter aufgefangen.

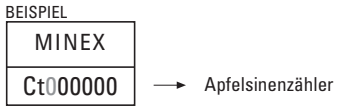
*Das Fassungsvermögen des Saftbehälters ist 0,5 Liter.

* Füllen Sie den Saft ein, indem Sie das Glas auf die Plattform unter dem Hahn stellen und den Schalter „PRESS“ drücken (Abb. 4).

Betriebzustände und Information auf dem Display

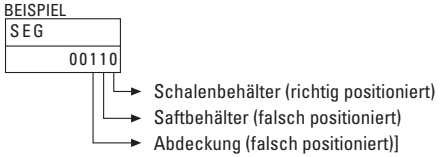
Die Maschine hat drei verschiedene Betriebzustände. Abhängig vom jeweiligen Betriebszustand erscheint auf dem Display der Maschine folgende Information:

· **Normaler Betrieb**: Die Maschine ist in Betrieb oder betriebsbereit. Auf dem Display erscheint folgende Information:



· **Sicherheitsstopp**: Die Maschine hat automatisch angehalten oder setzt sich nicht in Betrieb, da eines der drei Elemente fehlt, die den sicheren Betrieb der Maschine gewährleisten (Abdeckung, Saftbehälter oder Schalenbehälter), oder nicht richtig positioniert ist.

Von den fünf Ziffern, die in der 2. Zeile erscheinen, geben die letzten 3 Auskunft über den Zustand eines jeden der drei genannten Elemente. Diese können entweder “0” oder “1” anzeigen. “0” gibt an, dass das betreffende Element richtig positioniert ist, “1” bedeutet, dass das Element nicht oder falsch positioniert ist.



DE

ANMERKUNG: Die beiden ersten Ziffern geben zusätzliche Informationen, die für den Kundendienst bzw. für die Wartungsarbeiten an der Maschine wichtig sein können.

· **Alarmmodus**: Die Maschine ist aus verschiedenen möglichen Gründen automatisch stehen geblieben oder nicht in Betrieb. Wenn dies der Fall ist, gibt das Display anhand der verschiedenen nachstehend aufgeführten Alarm-Codes Auskunft über die Ursache:

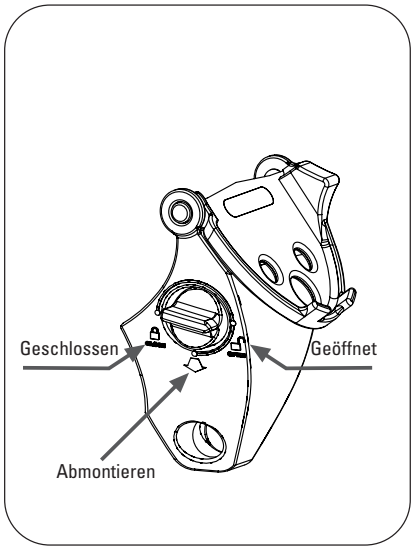
ALARM 01 → Zu niedrige Spannung
ALARM 02 → Zu hohe Spannung
ALARM 03 → Stau bei der Schneidevorrichtung
ALARM 04 → Fruchtzufuhrstau

BEISPIEL

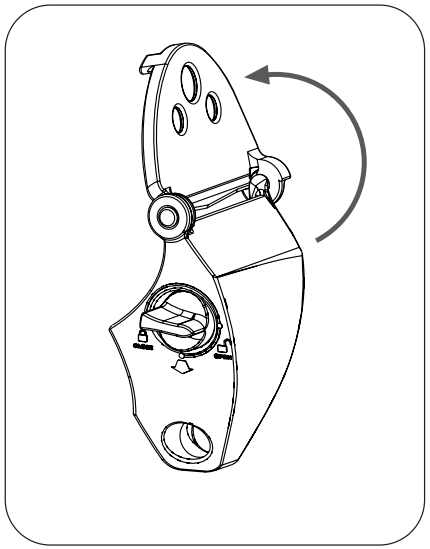
ALARM
02

→ Zu hohe Spannung

Damit die Maschine nach einem Sicherheits- oder Alarmstopp wieder betriebsbereit ist, muss die Ursache, die den Betriebsstopp hervorgerufen hat, behoben werden (gestaute Orangen beseitigen...) und die Sicherheitselemente müssen das ordnungsgemäße Funktionieren gewährleisten (Abdeckung, Saftbehälter, Schalenbehälter). Ist dies geschehen, setzt die Maschine den Auspressvorgang in Gang, sobald der EIN/AUS-Schalter betätigt worden ist.



Positionen der Messerblockierung

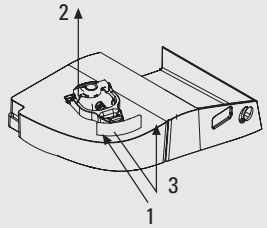


Abmontieren des Drehmessers

4.3 REINIGUNG

Für eine korrekte Reinigung der Maschine müssen folgende Schritte beachtet werden:

1- Die Maschine muss abgeschaltet sein und der Netzstecker herausgezogen werden (ziehen Sie niemals am Kabel, immer direkt am Stecker).
2- Bauen Sie die vordere Abdeckung ab.
3- Montieren Sie die Einheit Messer-Halterung ab (Abb. 5). Drehen Sie dazu den Drehwähler der Blockierung (siehe Schema auf der vorherigen Seite) im Uhrzeigersinn bis zum 🔓-Symbol und ziehen Sie es vorsichtig in Ihre Richtung. **Achtung! Behandeln Sie dieses Teil sehr vorsichtig, denn es ist sehr scharf. Der Halterung, das Drehmesser und die Blockierung müssen immer als Einheit auf die Maschine montiert und von der Maschine abmontiert werden.**
Um die Elemente gründlich reinigen zu können, müssen Sie die Einheit auseinander nehmen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
- Nachdem Sie die Einheit von der Maschine abmontiert haben, drehen Sie den Drehwähler bis zum Symbol ▼, um die Messerblockierung zu lösen.
- Montieren Sie das Drehmesser ab. Setzen Sie es dazu vertikal auf die Halterung und bringen Sie die Kerben zur Übereinstimmung.In dieser Position kann es leicht abgenommen werden.
4- Nehmen Sie den Entsafterkeil für die Schalen aus seiner Halterung, schrauben Sie die Schrauben ab und bauen Sie die Auspress-Trommeln ab (Abb. 6).
5- Nehmen Sie den Schalenbehälter ab sowie die Kanne. (Abb. 7).
6- Nehmen Sie den Saftbehälter ab sowie den Behälterfilter und bauen Sie anschließend die Abtropfschale ab. (Abb. 8).
7- Bauen Sie den Hahn am Saftbehälter ab, indem Sie dies in folgenden Schritten tun:



• Alle Teile, **MIT AUSNAHME DER ABDECKUNG UND DER HAHNKOLBENDICHTUNG**, können zur Reinigung in die Geschirrspülmaschine gelegt werden.

• Die Reinigung der Ausspress-Zone und der Abdeckung muss mit einem weichen feuchten Tuch, mit Wasser und Geschirrspülmittel vorgenommen werden.

• Anschließend reinigen Sie mit viel Wasser nach, sodass keine Seifenreste übrig bleiben.

DE

• Nach dem Reinigungsvorgang müssen alle Teile im entgegengesetzter Reihenfolge wieder zusammengebaut werden. Versichern Sie sich, dass die Teile korrekt zusammengebaut worden sind und fest sitzen.

• Wenn der Entsafterkeil für die Schalen (Abb.9) angebracht wird, versichern Sie sich, dass er korrekt in die dafür vorgesehenen Halterungen und Stifte einrastet und dass die Keil-Schaufel tief in der Rille der Kugel-Auspress-Trommel sitzt.

• So bauen Sie die Einheit Messer-Halterung wieder zusammen und bringen Sie an der Maschine an:

- Montieren Sie das Drehmesser auf die Halterung. Setzen Sie es dazu vertikal auf die Halterung und bringen Sie die Kerben zur Übereinstimmung. Drehen Sie es dann um.
- Bringen Sie die Messerblockierung in der Position ▼ an und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 🔓.
- Montieren Sie die Einheit Messer-Halterung wieder auf die Maschine und drehen Sie den Drehwähler gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 🔒.

• Vergessen Sie nicht, den Bereich der Fruchtzufuhr in regelmäßigen Abständen zu reinigen (Abb. 10), anderenfalls kann sich eine Wachsschicht bilden, die nur sehr schwierig zu beseitigen ist. Deshalb gehen Sie folgendermaßen vor:

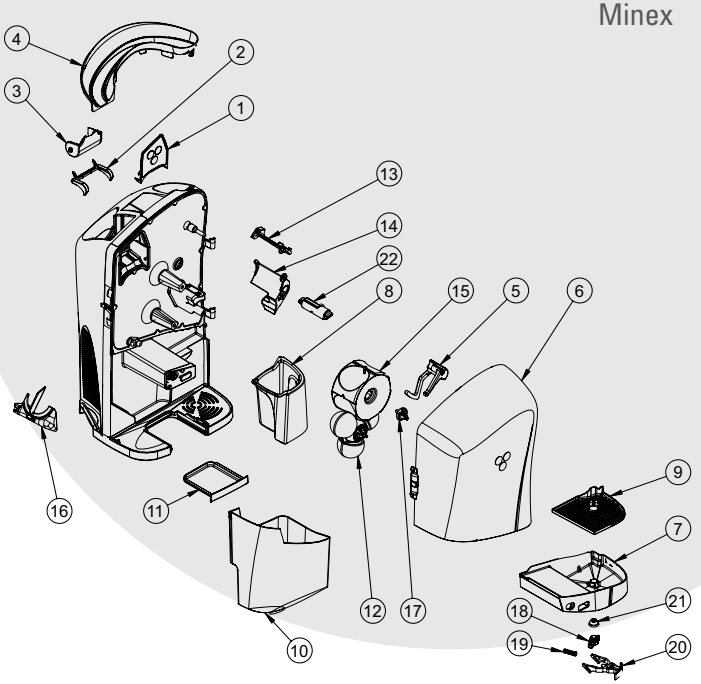
1- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz ab.
2- Bauen Sie die Rampe ab, indem Sie sie nach oben ziehen, sie ist nur eingelegt.
3- Bauen Sie die Fruchtzufuhrtür ab, indem Sie in der angegebenen Richtung ziehen. (Abb.10).
4- Wenn es – da die Maschine sehr schmutzig ist – nötig ist, bauen Sie das Gegengewicht und den Dosierer ab. (Abb. 11).
5- Wischen Sie die gesamte Öffnung mit einem feuchten Tuch und Geschirrspülmittel sauber und reinigen Sie ebenso die abgebauten Teile, vergessen Sie aber nicht, mit viel Wasser nachzuwischen, damit keine Seifenreste übrig bleiben.
6- Bauen Sie die Teile wieder ein, indem Sie dies nun in umgekehrter Reihenfolge wie beim Abbau tun.

BEACHTEN SIE:

• Abdeckung sowie Hahndichtung am Saftbehälter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Zur Reinigung dieser Teile muss ein weiches feuchtes Tuch mit Wasser und Geschirrspülmittel verwendet werden. Es dürfen auf keinen Fall Scheuermittel oder Anti-Kalk-Produkte verwendet werden.

5. TEILZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE

Minex



Index	Bestellnummer	Bezeichnung
1	33.1001.000	TÜR FRUCHTZUFUHR MX
2	33.1002.000	GEGENGEWICHT MX
3	33.1003.000	DOSIERER MX
4	33.1004.000	FRUCHTZUFUHRRAMPE MX
5	33.1005.100	RÜCKHALTEARM
6	33.1006.000	ABDECKUNG MX
7	33.1007.000	SAFTBEHÄLTER MX
8	33.1008.000	KANNE MX VE(1)
	33.1037.000	KANNE MX PL (2)
	33.1038.000	KANNE MX NA (3)
9	33.1009.000	BEHÄLTERFILTER MX
10	33.1010.000	SCHALENBEHÄLTER MX VE(1)
	33.1035.000	SCHALENBEHÄLTER MX PL (2)
	33.1036.000	SCHALENBEHÄLTER MX NA (3)
11	33.1011.000	ABTROPFSCHALE MX
12	33.0031.000	TROMMELGEHÄUSE MX
13	33.1040.000	SCHNEIDEMESSER MX
14	33.1041.000	HALTERUNG DREHMESSER MX
15	33.1015.000	TROMMELEINSATZ MX
16	33.0002.000	ENTSAFTERKEIL LINKS
17	33.0003.001	SCHRAUBE
18	33.1018.100	HAHNKOLBEN MX
19	33.1019.000	DRUCKFEDER HAHN MX
20	33.1020.100	HAHNKNOPF MX
21	33.1021.100	HAHNDICHTUNG MX
22	33.1039.000	MESSERBLOCKIERUNG MX

(1) MINEX-GRÜN
(2) MINEX-SILBERGRAU
(3) MINEX-ORANGE

DE

6. FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

FUNLTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBEN DER FUNKTIONSSTÖRUNG
Die Maschine funktioniert nicht	Maschine nicht ans Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie sie ans Stromnetz an.
	Kein Strom am Stromschalter	*Überprüfen Sie den Schalter.
	Stromschalter nicht betätigt	Betätigen Sie den Schalter.
	Abdeckung nicht richtig positioniert	Überprüfen Sie die richtige Position, Information auf dem Display, SEG 00100
	Saftbehälter falsch positioniert	Überprüfen Sie die richtige Position, Information auf dem Display, SEG 00010
	Schalenbehälter falsch positioniert	Überprüfen Sie die richtige Position, Information auf dem Display, SEG 00001
	Sicherheitsdetektoren schmutzig	Reinigen Sie die Knöpfeabdeckung (Fig.12)
	Sicherung geschmolzen	Sicherung, die sich an der Anschlussbasis befindet, ersetzen (Abb. 2)
	Sicherheitsdetektoren beschädigt	Rufen Sie den technischen Kundendienst
	Knopf defekt	Rufen Sie den technischen Kundendienst
	Defekt im Kreislauf	Rufen Sie den technischen Kundendienst
Die Maschine blockiert oft während des Auspress-Vorgangs.	Netzspannung nicht ausreichend (ALARM 01)	Überprüfen, ob die Spannung innerhalb der im Handbuch angegebenen Grenzen liegt.
	Defekt im Kreislauf	Rufen Sie den technischen Kundendienst
Die Trommeln sind nicht mehr synchron.	Schaden im Inneren der Maschine	Rufen Sie den technischen Kundendienst
Der Enstsafterkeil geht kaputt.	Der Enstsafterkeil ist nicht korrekt positioniert.	Anbringen laut Handbuch (Abb. 9)
Man hört, dass der Motor in Betrieb ist, aber die Trommeln drehen sich nicht.	Schaden im Inneren der Maschine	Rufen Sie den technischen Kundendienst
Das Drehmesser dreht sich nicht.	Nicht korrekt positioniert	Überprüfen, ob am richtigen Platz
	Orangen-Stau (ALARM 03)	Stau beseitigen
	Schaden im Inneren der Maschine	Rufen Sie den technischen Kundendienst
Der Ausgiesshahn ist verstopft.	Der Saft hat Fruchtkerne oder zuviel	Abbauen und reinigen
Der Dosierer der Fruchtzufuhr dosiert nicht.	Orange ist gestaut/blockiert (ALARM 04)	Blockade beseitigen. Empfohlene Fruchtgrößen benutzen.
	Schaden im Inneren der Maschine	Rufen Sie den technischen Kundendienst.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Jedeweder Handlung, die dazu dient, eine Blockade bzw. einen Stillstand der Maschine zu beheben, darf nur durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz getrennt ist.

Um Unfälle zu vermeiden, machen Sie nichts an der Maschine, um sie wieder in Betrieb zu setzen, ohne die Sicherheitselemente einzusetzen, vor allem den Schutzdeckel.

Es gibt drei Elemente, die auf die Sicherheitsdetektoren wirken: die Abdeckung, der Saftbehälter und der Schalenbehälter. Der korrekte Betrieb der Sicherheitsdetektoren muss in regelmäßigen Abständen überprüft werden; dazu müssen Sie, während die Maschine in Betrieb ist, einen der Elemente herausnehmen und überprüfen, ob die Maschine anhält. Bringen Sie das Teil wieder an seinem Platz an und wiederholen Sie diesen Vorgang mit den restlichen Elementen. Sollte bei einem dieser Überprüfungen die Maschine nicht anhalten, rufen Sie den technischen Kundendienst.

Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch ein Originalkabel vom Hersteller oder offiziellen Fachhändler ersetzt werden.

zümex®

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

Wir, ZUMEX Máquinas y Elementos, S.A.

Polígono Industrial de Moncada II, C/ La Closa, 16 - 46113 Moncada - Valencia (Spanien)

erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, dass die Modelle der **Saftpressen**

Z-32	**Z-38D**	**Z-150**	**Z-250**	**Z-Compact D**
Z-32D	**Z-100**	**Z-200**	**Z-250D**	**Z-Autoservicio**
Z-38	**Z-100 Automatic**	**Z-200D**	**Z-Compact**	**Z-Minex**

den folgenden angeglichenen Normen entsprechen:

EN 292-1 *Sicherheit von Maschinen; Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze; Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodik*
EN 292-2 *Sicherheit von Maschinen; Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze;Teil 2: Technische Leitsätze und Spezifikationen.*
EN 60335-1 *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen.*
EN 60335-2-14 *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen.*
EN 55014-1 *Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte. Teil 1: Störaussendung, Normen der Produktfamilie.*
EN 55014-2 *Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit, Normen der Produktfamilie.*
EN 61000-3-2 *Elektromagnetische Verträglichkeit; Teil 3: Grenzwerte; Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom < 16A je Leiter).*
EN 61000-3-3 *Elektromagnetische Verträglichkeit; Teil 3: Grenzwerte; Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für (Geräte-Eingangsstrom < 16A je Leiter).*
EN 1672-2 *Nahrungsmittelmaschinen; Allgemeine Gestaltungsleitsätze; Teil 2: Hygieneanforderungen.*

und entsprechen den Bestimmungen der europäischen Richtlinien, die im Folgenden aufgeführt sind:

98/37/CE *Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen*
73/23/CE *Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.*
89/336/CE *Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit.*
93/43/CE *Richtlinie für Nahrungsmittelhygiene*

Moncada, am 18 Februar 2005 J. Mengual

ZUMEX, MÁQUINAS Y ELEMENTOS S.A.
Pgno. Inds Moncada II · c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tel: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

DE

Zümex

MANUALE D'USO

ÍNDICE GENERALE

1. INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI..... 60
2. CARATTERISTICHE TECHNICHE..... 61
3. GARANZIA..... 62
4. INSTRUZIONI D'USO..... 63
4.1 PREPARAZIONE..... 63
4.2 FUNZIONAMENTO..... 64
4.3 PULIZIA..... 67
5. SCHEMA DI MONTAGGIO E PEZZI DI RICAMBIO..... 69
6. GUASTI E CONSIGLI DI SICUREZZA..... 70
7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ..... 71

ALLEGATO:
SCHEMA ELETTRICO..... 72

Zumex ha diritto a modificare senza avviso previo le informazioni contenute in questo manuale.

1. INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI

Il presente manuale fa riferimento ai seguenti modelli della linea Horeca&Food di Zumex:

Minex

• I dati specifici del vostro pressarance Zumex (tensione, frequenza e altri dati di interesse) sono disponibili sull'**Etichetta Identificativa** che troverete sulla copertina del manuale e sull'apparecchio stesso.

• Ricordate che per eventuali consultazioni tecniche dovrete **contattare il Distributore abituale/Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale e indicare sempre il Numero di Serie dell'Etichetta Identificativa della macchina.**

• Prima di procedere alla pulizia e manutenzione del macchinario, scollegare sempre l'apparato premendo l'interruttore situato nella parte posteriore o staccandolo dalla presa di alimentazione di corrente.

• Zumex rispetta le misure necessarie affinché gli apparecchi che si trovano sul mercato siano scelti in modo selettivo e siano conformi alla normativa dell'ambiente. Siete pregati di mettervi in contatto con il distributore autorizzato Zumex che vi comunicherà dove poter gettare questi tipi di apparecchiature.

• Per eventuali suggerimenti o commenti volti a migliorare i nostri macchinari o la nostra rete di servizio, siete pregati di contattare direttamente il Dipartimento di Marketing di Zumex al seguente indirizzo:

ZUMEX MAQUINAS Y ELEMENTOS, SA
Pgno. Inds. Moncada II. c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, Spagna
Tel.: + 34 961 301 251
Fax: + 34 961 301 255
e-mail: marketing @zumex.com

2. CARATTERISTICHE TECHNICHE

MODELLO	MINEX
Arance al minuto	13
Dimensioni (cm)	36x36,5x72
Peso netto (Kg)	21,5
Potenza	44W
Alimentazione elettrica	Multitensione 100-240V, 50-60Hz
Protezione	IPX2
Livello pressione acustica	Inferiore a 70 dB(A)
Sicurezza	Sensore di sicurezza e protezioni elettroniche
Calibro massimo frutto	80 mm (si consiglia tra 65 e 78)

3. GARANZIA

• **COPERTURA**: Questa macchina ha una garanzia di due anni che copre reclami derivanti da difetti riguardanti i materiali o di costruzione che impediscono il corretto funzionamento dell'apparecchio, a patto che non siano stati manipolati i meccanismi interni. Sono esclusi dalla garanzia i concetti dettagliati in seguito.

• **ESCLUSO**: Mano d'opera, trasferta, parti deteriorate per logorio naturale dovuto all'uso così come ogni danno dovuto ad un uso o una installazione impropria nonché guasti prodotti per cause di forza maggiore.

• L'alterazione dell'Etichetta Identificativa dell'apparecchio annulla la presente Garanzia. In questo modo, visto che solo lo staff del Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale è qualificato ad intervenire su questa macchina, questa garanzia perderà effetto in caso l'apparecchio fosse riparato da altre persone non addette.

• **Per dirigersi al nostro Servizio Tecnico è indispensabile comunicare il Nº DI SERIE dell'Etichetta Identificativa**

4. ISTRUZIONI D'USO

4.1 PREPARAZIONE

Per iniziare la spremitura seguire i seguenti passi:

1 - Togliere il pressarance dall'imballaggio e posizionarlo su una superficie il più orizzontale possibile.

2 - Verificare che la tensione della rete di alimentazione coincida con quella indicata sull'etichetta Identificativa dell'apparecchio che troverete sia sulla copertina del manuale sia all'interno della macchina.

3 - Porre la rampa del sistema di alimentazione come indica la figura 1(nel pieghevole).

4 - Collegare la spina alla presa di corrente normalizzata provvista di messa a terra, Fig. 2 (nel pieghevole).

5 - Chiudere il coperchio, controllare che il deposito succo e il filtro siano ben situati altrimenti i sensori di sicurezza bloccheranno la macchina.

RECORDARE:

Utilizzare frutti il cui calibro non superi gli 80 mm (dimensioni consigliate: da 65 a 78 mm)

4.2 FUNZIONAMENTO

Collegare il cavo di alimentazione alla presa corrispondente:

1. Attivare l'interruttore situato nella parte posteriore della macchina (Fig. 2) e l'apparecchio è pronto per iniziare a funzionare.

Il funzionamento della macchina è il seguente: le arance introdotte nella rampa entrano automaticamente nel sistema di spremitura dove vengono divise in due per poter essere spremute nei tamburi di spremitura e in seguito il succo viene depositato nella vaschetta o caraffa e le bucce nel cestello delle bucce.

2. Inserire nella rampa il numero di arance da spremere.

3. Premere il tasto ON/OFF situato nella parte frontale della macchina (Fig. 3) e il pressarance inizierà il processo di spremitura alimentando in modo automatico il sistema. Per arrestare la spremitura, premere nuovamente lo stesso pulsante. La macchina si fermerà automaticamente nel momento in cui il sensore identifica che non vi sono arance.

ATTENZIONE

La macchina funziona con bicchiere o caraffa.

Se utilizza una caraffa:

* Dopo la spremitura il succo verrà depositato nella caraffa.

* La capacità della caraffa e del cestello delle bucce è limitata ed equivalgono a due cariche complete dell'alimentatore approssimatamene.

*La capacità della caraffa è di 0,75 litri.

Se utilizza il bicchiere:

* Dopo la spremitura il succo verrà depositato nel deposito succo.

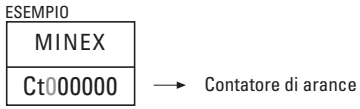
* La capacità del deposito del succo è di 0,5 litri.

* Servire il succo mettendo il bischere sulla base sotto il rubinetto e premendo il pulsante "PRESS" (Fig. 4).

Modalità di funzionamento e informazioni sullo schermo

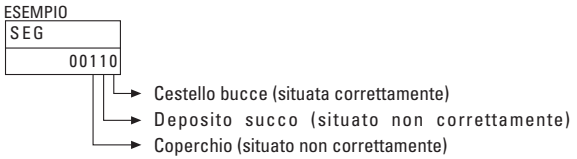
La macchina può funzionare in tre modalità di funzionamento e, in base alla modalità, lo schermo (display) dell'apparecchio mostra le seguenti informazioni:

· **Modalità di funzionamento normale**: L'apparecchio sta funzionando o è pronto per essere messo in funzione. Sul display apparirà:



· **Modalità di arresto di sicurezza**: L'apparecchio si è fermato automaticamente o non si mette in funzione in quanto manca uno dei 3 elementi necessari per garantire un funzionamento sicuro (coperchio, deposito succo o cestello delle bucce) o sono state disposte in modo incorretto.

Gli ultimi 3 numeri delle 5 cifre che appaiono nella 2ª linea offrono informazioni riguardanti lo stato di ognuno degli elementi menzionati. Questi numeri potranno avere un valore equivalente a "0" o "1"; il valore "0" indica che l'elemento in questione è stato posizionato correttamente, mentre il numero "1" indica che manca o si trova in posizione incorretta.



ATTENZIONE: i valori delle altre prime 2 cifre offrono informazioni aggiuntive che potrebbero essere utili per il servizio post-vendita dell'apparecchio.

ITA

· **Modalità di allarme**: L'apparecchio si è spento automaticamente o non si mette in funzione a causa di vari motivi. In questi casi, il display indica l'origine del guasto attraverso i seguenti codici di allarme:

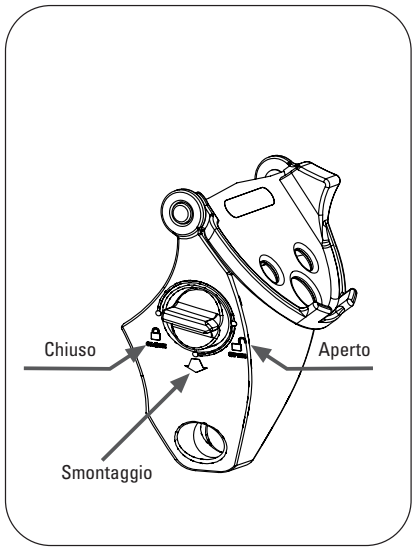
ALARM 01 → Bassa tensione
ALARM 02 → Sovracorrente
ALARM 03 → Incastro lama girante
ALARM 04 → Incastro alimentatore

ESEMPIO

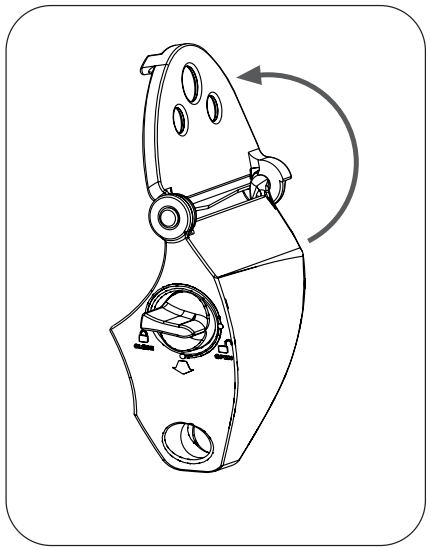
ALARM
02

→ Sovracorrente

Per attivare l'apparecchio dopo un arresto di sicurezza o allarme, sarà necessario eliminare la causa che l'ha provocato (togliere le arance incastrate...) e porre gli elementi di sicurezza (coperchio, deposito succo o cestello delle bucce). A continuazione, premere il tasto ON/OFF e la macchina inizierà il ciclo di spremitura.



Posizioni di blocco lame

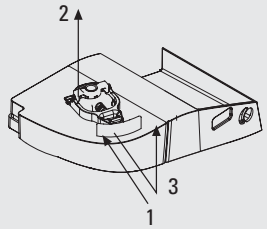


Smontaggio della lama girante

4.3 PULIZIA

Per una manutenzione e pulizia corrette dovrete seguire i seguenti passi:

1- Spegnete l'apparecchio e disinnestarla dalla presa di alimentazione tirando dalla spina (mai dal cavo).
2- Smontare il coperchio anteriore.
3- Smontare il porta lama (fig. 5), girando il selettore (vedi schema nella pagina precedente) in senso orario fino al segno 🔓 (vedi schema nella pagina precedente) e tirare dolcemente verso se stessi. **Attenzione! Fare attenzione con questo pezzo, è molto tagliente. I pezzi di porta lama, la lama girante e il blocca lama devono essere smontati e montati dalla macchina sempre assieme.**
Per una pulizia profonda, separare i pezzi seguendo le seguenti indicazioni:
- Dopo aver smontato i pezzi dalla macchina, girare il selettore fino al simbolo ▼ per estrarre il blocca lama.
- Per smontare la lama girante, collocarla in posizione verticale facendo coincidere le dentellature della lama e del supporto. In questa posizione sarà più facile separarli.
4- Togliere l'estrattore bucce svitare i pomelli e smontare i tamburi di spremitura (Fig. 6).
5- Smontare il cestello delle bucce e la caraffa (Fig. 7).
6- Smontare il deposito e il filtro di spremitura e poi lo sgocciolatoio (Fig. 8).
7- Smontare il rubinetto del deposito del succo seguendo le seguenti istruzioni numerate:



• Tutti i pezzi, **TRANNE IL COPERCHIO E LA GUARNIZIONE-PISTONE DEL RUBINETTO**, possono essere lavati in lavastoviglie.

• Per pulire la zona della spremitura e il coperchio, utilizzare un panno morbido imbevuto d'acqua a sapone.

• In seguito, sciacquare abbondantemente con acqua pulita ed eliminare ogni resto di sapone.

ITA

• Terminata la manutenzione del pressarance, montare tutti gli elementi in ordine inverso rispetto allo smontaggio. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e ben fissi.

• Quando montate l'estrattore bucce (Fig. 9), controllate che la paletta del cuneo entri fino in fondo nella scanalatura del tamburo di spremitura maschio.

• Per assemblare il porta lama e inserirle nella macchina:

- Montare la lama girante sul porta lama. Collocarla in posizione verticale facendo coincidere le dentellature e girarla verso il basso.
- Inserire il blocca lama nella posizione ▼ e girarlo in senso antiorario fino alla posizione 🔓.
- Montare il porta lama nella macchina e girare il selettore in senso antiorario fino alla posizione 🔒.

• Per evitare l'accumulo di cera, è importante pulire con frequenza l'alimentatore di frutta (Fig. 10), altrimenti potrebbe formarsi uno strato di cera difficile da pulire. Istruzioni per la pulizia:

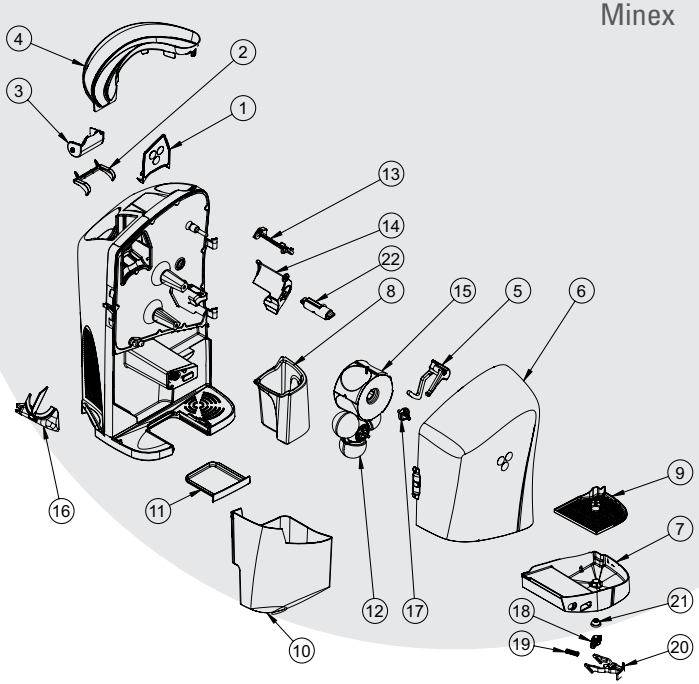
1- Disinnestare l'apparecchio dalla corrente.
2- Smontare la rampa tirando verso l'alto, va ad incastro.
3- Smontare lo sportello di alimentazione tirando nella direzione indicata (Fig. 10).
4- Se fosse necessario in quanto particolarmente sporco, smontare il contrappeso e il dosificatore (Fig. 11).
5- Pulire l'interno e i pezzi smontati con uno straccio inumidito con acqua e sapone per stoviglie e sciacquare abbondantemente con per eliminare i resti di sapone.
6- Montare i pezzi seguendo l'ordine inverso alla fase di smontaggio.

RICORDA:

• Non introdurre il coperchio né la guarnizione-pistone del rubinetto del deposito succo nella lavastoviglie. Pulire con un panno morbido per stoviglie inumidito con acqua e sapone. Non usare mai prodotti abrasivi né anticalcare.

5. SCHEMA DI MONTAGGIO E PEZZI DI RICAMBIO

Minex



Index	Codiche Di Riferimento	Descrizione
1	33.1001.000	PORTA SISTEMA ALIMENTAZIONE MX
2	33.1002.000	CONTRAPESSO MX
3	33.1003.000	DOSIFICATORE MX
4	33.1004.000	RAMPA SISTEMA ALIMENTAZIONE MX
5	33.1005.100	BRACCIO BLOCCANTE MX
6	33.1006.000	COPERCHIO MX
7	33.1007.000	DEPOSITO SUCCO MX
8	33.1008.000	CARAFFA MX VE (1)
	33.1037.000	CARAFFA MX PL (2)
	33.1038.000	CARAFFA MX NA (3)
9	33.1009.000	FILTRO MX
10	33.1010.000	CESTELLO BUCCE MX VE (1)
	33.1035.000	CESTELLO BUCCE MX PL (2)
	33.1036.000	CESTELLO BUCCE MX NA (3)
11	33.1011.000	SGOCCIOLATOIO MX
12	33.0031.000	TAMBURO MASCHIO MX
13	33.1040.000	LAMA MX
14	33.1041.000	SUPPORTO LAMA GIRANTE MX
15	33.1015.000	TAMBURO FEMMINA MX
16	33.0002.000	ESTRATTORE BUCCE SINISTRO
17	33.0003.001	POMELLO SICUREZZA
18	33.1018.100	PISTONE RUBINETTO MX
19	33.1019.000	MOLLA RUBINETTO MX
20	33.1020.100	PULSANTE RUBINETTO MX
21	33.1021.100	GUARNIZIONE RUBINETTO MX
22	33.1039.000	BLOCCO LAMA MX

(1) MINEX-VERDE
(2) MINEX-GRIGIO ARGENTO
(3) MINEX-ARANCIO

ITA

6. GUASTI E CONSIGLI DI SICUREZZA

GUASTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona	Macchina non collegata alla presa di corrente	Collegarla alla rete di alimentazione
	Non arriva corrente alla presa	Controllare la presa
	Interruttore non spento	Accendere l'interruttore
	Fusibile fuso	Sostituire fusibile che si trova nella entrata alimentazione (fig. 2)
	Coperchio in posizione non corretta	Posizionarla in modo corretto. Informazione su display SEG 00100
	Deposito succo in posizione non corretta	Posizionarla in modo corretto. Informazione su display SEG 00010
	Cestello bucce in posizione non corretta	Posizionarla in modo corretto. Informazione su display SEG 00001
	Sensori di sicurezza sporchi	Pulire il coperchio dei pulsanti (Fig.12)
	Sensori guasti	Avvisare il Servizio Tecnico
	Tasto difettoso	Avvisare il Servizio Tecnico
	Circuito difettoso	Avvisare il Servizio Tecnico
La macchina si blocca spesso nel momento della spremitura	Tensione della rete insufficiente (ALLARME 01)	Verificare che la tensione coincida con quella indicata sul manuale
	Circuito difettoso	Avvisare il Servizio Tecnico
I tamburi non funzionano in modo sincronico	Guasto interno	Avvisare il Servizio Tecnico
Gli estrattori bucce si rompono	Posizione incorretta degli estrattori	Posizionarlo seguendo le istruzioni del manuale (pos. 9)
Si sente il rumore del motore in funzionamento, ma non girano i tamburi	Guasto interno	Avvisare il Servizio Tecnico
La lama girante non gira	Posizione non corretta	Controllare posizione corretta
	Arance incastrate (ALLARME 03)	Togliere le arance incastrate
	Guasto interno	Avvisare il Servizio Tecnico
Rubinetto otturato	Nella spremuta vi sono semini o eccesso di polpa	Smontare e pulire
Dosificatore di alimentazione non dosifica	Arancia bloccata (ALLARME 04)	Eliminare otturazione. Usare calibri corretti
	Guasto interno	Avvisare il Servizio Tecnico

CONSIGLI IMPORTANTI DI SICUREZZA

Qualsiasi operazione di bloccaggio della macchina deve essere effettuata dopo aver disinnestato l'apparecchio dalla presa di corrente.

Per evitare incidenti non cercare di far funzionare l'apparecchio senza gli elementi di sicurezza necessari, soprattutto il coperchio di protezione.

I tre elementi che fanno scattare i sensori di sicurezza sono: il coperchio, il deposito succo e il cestello bucce. Controllare periodicamente il corretto funzionamento dei sensori di sicurezza. Con la macchina in funzionamento, togliere uno di questi tre elementi e verificare che la macchina si fermi. Posizionarli correttamente e ripetere l'azione con gli altri due elementi. Se in una delle tre prove la macchina non si spegne, siete pregati di avvisare il Servizio tecnico.

Se il cavo di alimentazione è guasto, siete pregati di sostituirlo con un cavo nuovo o cavi speciali forniti dal fabbricante o fornitore ufficiale.

zümex®

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi, **ZUMEX Máquinas y Elementos, S.A.**

al Polígono Industrial de Moncada II, C/ La Closa, 16 - 46113 Moncada - Valencia (Spagna)

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che i seguenti modelli di

Pressa Arance

Z-32	**Z-38D**	**Z-150**	**Z-250**	**Z-Compact D**
Z-32D	**Z-100**	**Z-200**	**Z-250D**	**Z-Autoservicio**
Z-38	**Z-100 Automatic**	**Z-200D**	**Z-Compact**	**Z-Minex**

sono conformi alle seguenti normative

EN 292-1 *Sicurezza del macchinario, concetti base, principi generali per la progettazione. Parte 1: Terminologia e metodologia base.*
EN 292-2 *Sicurezza del macchinario, concetti base , principi generali per la progettazione. Parte 2: Principi tecnici e prescrizioni.*
EN 60335-1 *Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 1: Norme generali.*
EN 60335-2-14 *Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per le macchine da cucina.*
EN 55014-1 *Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per gli apparecchi elettrici d'uso domestico, attrezzi elettrici e simili apparati. Parte 1: Emissione. Famiglia di prodotti standard.*
EN 55014-2 *Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per gli apparecchi elettrici d'uso domestico, attrezzi elettrici e simili apparati. Parte 2: Immunità. Famiglia di prodotti standard.*
EN 61000-3-2 *Compatibilità elettromagnetica. Parte 3: Limiti – Sezione 2: Limiti per la emissione di correnti armoniche (apparecchiature con corrente di ingresso <=16 A per fase.)*
EN 61000-3-3 *Compatibilità elettromagnetica. Parte 3: Limiti – Sezione 3: limitazione delle fluttuazioni di tensione e del flicker nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <=16 A.*
EN 1672-2 *Macchinario per la preparazione dei cibi. Concetti base. Parte 2: Requisiti igienici.*

in ottemperanza alle Direttive

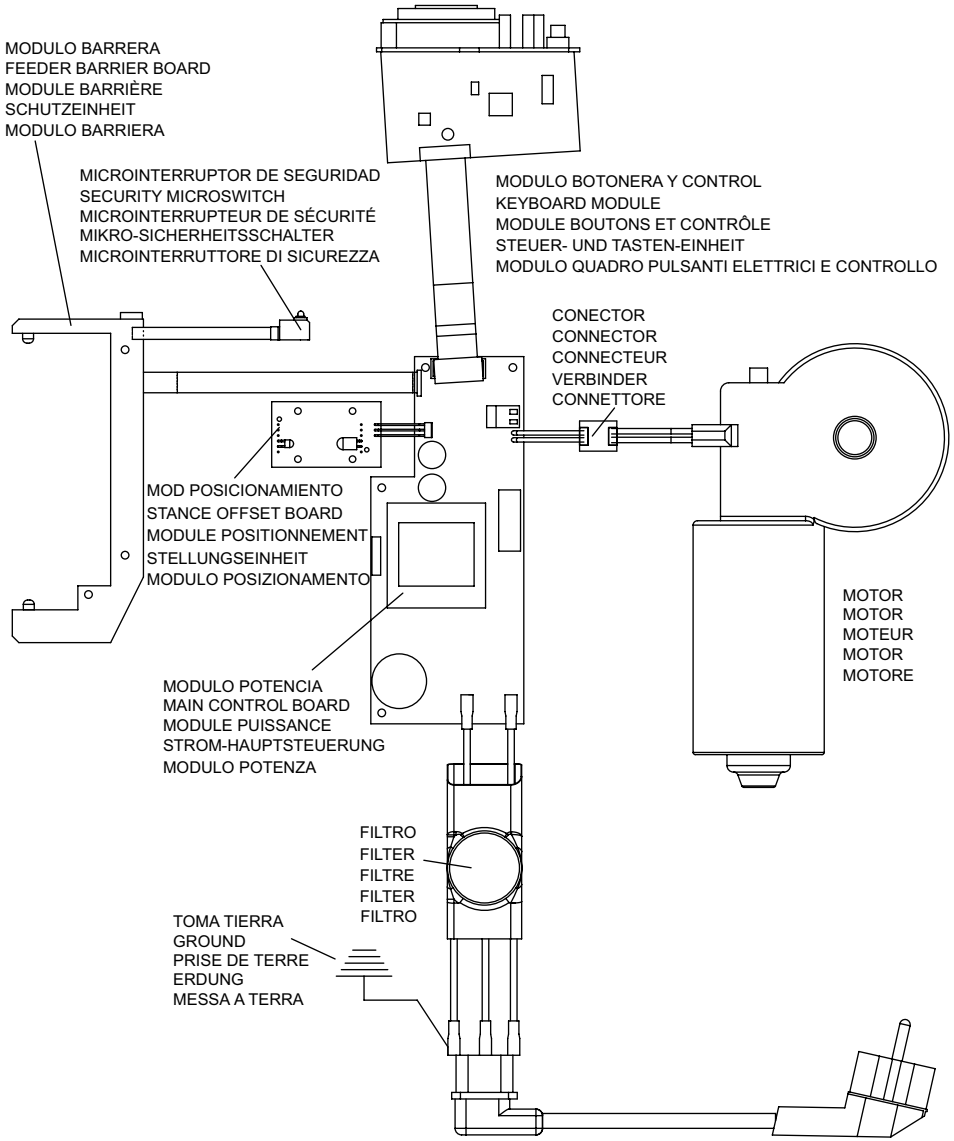
98/37/CE *Avvicinamento delle leggi degli Stati Membri relativamente alle macchine.*
73/23/CE *Avvicinamento delle leggi degli Stati Membri relativa alle apparecchiature elettriche destinate all'uso entro certi limiti di tensione.*
89/336/CE *avvicinamento delle leggi degli Stati Membri relativa alla compatibilità elettromagnetica.*
93/43/CE *Direttiva sulla igiene degli oggetti per sostanze alimentari.*

Moncada, 28 Febbraio 2005

J. Mengual

ZUMEX, MÁQUINAS Y ELEMENTOS S.A.
Pgno. Inds Moncada II · c/ La Closa, 16
46113 Moncada, Valencia, España
Tel: +34 961 301 251 · Fax: +34 961 301 255
www.zumex.com · zumex@zumex.com

ANEXO / ANNEX / ANNEX / ANHANG / ALLEGATO



NOTAS / NOTES

NOTAS / NOTES